TRISTAR



EN Instruction manual

NL Gebruiksaanwijzing

FR Mode d'emploi

DE Bedienungsanleitung

ES Manual de usuario

PT Manual de utilizador

PL Instrukcja obsługi

IT Manuale utente

SV Användare

SA-1123

Dear customer,

Congratulations and thank you for purchasing this high quality product. Please read the instruction manual carefully so that you will be able to make the best possible use of the appliance. This manual includes all the necessary instructions and advice for using, cleaning and maintaining the appliance. If you follow these instructions you will be guaranteed of an excellent result, it saves you time and will avoid problems. We hope you will have a great deal of pleasure from using this appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

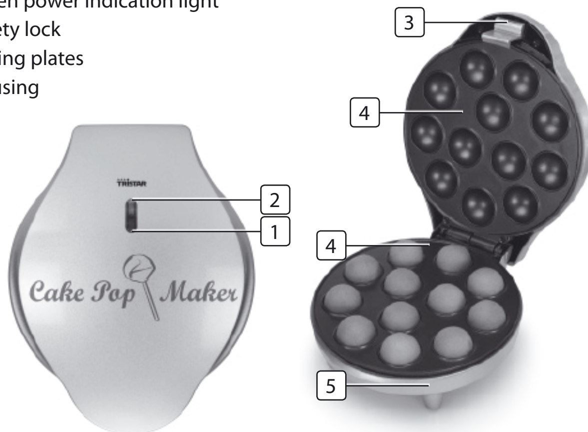
- Please read the instruction manual carefully before using the device. Please keep these instructions, the guarantee certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance by a person that is responsible for their safety.
- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold responsible for the damage.
- To protect children against the dangers of electrical appliances, please make sure that you never leave the appliance unattended. Therefore you have to select a storage place for the appliance where children are not able to grab it. Make sure that the cable is not hanging in a downward position.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Never use the device unsupervised.
- All repairs should be made by a competent qualified repair service(*).
- Make sure that the appliance is stored in a dry environment.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times, because it comes into direct contact with food.
- Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home. Rated voltage: AC220-240V 50Hz. The socket must be at least 16A or 10 A slow-protected.
- This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Allow the appliance to cool down before you clean or store it.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Unplug the appliance from the socket when changing the spare parts or for maintenance.
- Do not use this appliance with a damaged cord or plug or when the appliance has malfunctions, or has been damaged in any manner. To avoid a hazard make sure that a damaged cord or plug will be replaced by an authorized technician(*). Do not repair this appliance yourself.
- Do not use this appliance near direct heat sources.
- Unplug the appliance from the socket when you are not using it.
- Note: To avoid danger by accidental resetting the thermal protection, this appliance may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that regularly will be switched on or off.
- Make sure that the cord is not hanging over the edge of the table or counter, does not touch any hot surfaces or is coming directly into contact with the hot parts of the appliance. Do not place the appliance underneath or close to curtains, window coverings etc.

- Make sure the cord does not touch the hot parts of the appliance.
- We advise to place a heat resistant coating between your table and the appliance (this way you don't get burns on your table or table cloth).
- Do not use this appliance in the bathroom or near a sink filled with water. If this appliance has fallen into the water do not under no circumstances directly grab this appliance, but first pull the plug from the socket.

* *Competent qualified repair service: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this repair service.*

PARTS DESCRIPTION

1. Red power indication light
2. Green power indication light
3. Safety lock
4. Baking plates
5. Housing



BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging of the device.
- Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home. Rated voltage: AC220-240V 50Hz.
- Always place the device on a flat stable surface and allow at least 10 cm. free space around the unit. This device is not suitable for integration or outdoor use.
- The device may spread some smell and smoke at first use, this is normal.

USE

- Slightly grease the non-stick coating of the baking plates with oil or butter.
- Close the device and plug it into the wall outlet. Both indication lights will illuminate, indicating that the device is now preheating.
- It will take approximately 3 minutes to reach the recommended baking temperature. The green power indication light will go off once the device is ready to use.
- Open the lid using an oven glove in order to prevent making contact with the hot surfaces of the device.
- Fill each mold with batter by using a jug, spoon or piping bag. Especially a piping bag seems very practical for filling the molds.

Note: Do not use disposable plastic piping bags, as these may melt when coming into contact with the hot baking plates. Be careful not to overfill the molds, as the batter will rise during the baking process.

- Gently close the lid, ensuring it is locked well. Do not slam the lid down, as it may cause the mixture to run off the molds.
- The actual preparation time will vary depending on the ingredients used and the type of cake pops being prepared. A general guide line is 3 to 5 minutes preparation time per batch of cake pops.

Hint: use a toothpick or skewer to check the progress of the cakes pops. Insert the skewer into the cake pops. When the toothpick/skewer is coming out clean, the cake pops are ready.

- To remove the cake pops, always use a plastic or wooden spatula. Never use a sharp or metal object, as this will damage the non-stick coating of the baking plates.

RECIPES FOR PREPARING BASIC CAKE POPS

There are two ways to prepare basic cake pops; an easy and quick way and a more extensive way. Both are described below.

Ready-made cake mix
You can use a ready-made cake mix from the supermarket for preparing the cake pops, such as neutral cake mix, chocolate cake mix, vanilla cake mix, muffin mix etc. The dough should be prepared according to the description on the packaging. Consequently, add the dough to a piping bag and fill each mold with a tuft of dough. Not too full, the dough will rise during the baking process! A general guideline that could be followed is 3 to 5 minutes preparation time per batch of cake pops. As mentioned before, you can use a toothpick or skewer to check the progress of the cakes pops.

Self-made cake mix
There are several options when it comes to preparing your own basic cake pops.

Neutral cake pops (about 48 pieces)
Ingredients
- 190 grams flour
- 1 teaspoon baking powder
- ¼ teaspoon salt
- 120 grams butter
- 225 grams sugar
- 1 small bag of vanilla sugar
- 2 eggs
- 225 ml. milk

Put the butter and sugar in a bowl and beat it with a mixer until it is light and creamy. Add the eggs and the vanilla sugar and blend it well. Consequently add the flour, the baking powder, the salt and the milk. Blend well with the mixer. Fill each mold with about 1 tablespoon of batter. Bake the cake pops for 4 to 5 minutes. Use a toothpick or skewer to check the progress of the cakes pops.

Chocolate cake pops (about 48 pieces)
Ingredients
- 95 grams flour
- 110 grams sugar
- 3 tablespoons cocoa
- ½ teaspoon baking soda
- ¼ teaspoon baking powder
- ¼ teaspoon salt
- 60 ml buttermilk
- 3 tablespoons vegetable oil
- 1 egg
- ½ teaspoon vanilla extract
- 60 ml freshly brewed hot coffee

Add the flour, sugar, cocoa, baking soda, baking powder and salt to a mixing bowl. Add the buttermilk, vegetable oil, egg and vanilla extract. Use a mixer to blend it until the mixture is smooth. Add the coffee and continue mixing until the coffee is evenly divided among the mixture. Fill each mold with about 1 tablespoon of batter. Bake the cake pops for 4 to 5 minutes. Use a toothpick or skewer to check the progress of the cakes pops.

Lemon cake pops (about 30 pieces)

Ingredients

- 60 grams butter, softened
- 110 grams sugar
- 1 teaspoon lemon peel
- 1 egg
- ½ teaspoon lemon extract
- 95 grams flour
- ½ teaspoon baking powder
- ¼ teaspoon baking soda
- dash of salt
- 3 tablespoons milk
- 1 tablespoon lemon juice

Put the butter and sugar in a bowl and beat it with a mixer until it is light and creamy. Add the lemon peel, eggs and the vanilla sugar and blend it well. Consequently add the flour, the baking powder, baking soda, the salt, the milk and the lemon juice. Blend well with the mixer until it is smooth. Fill each mold with about 1 tablespoon of batter. Bake the cake pops for 4 to 5 minutes. Use a toothpick or skewer to check the progress of the cakes pops.

RECIPES FOR DECORATING THE CAKE POPS

There are different ways in which the cake pops can be decorated.

Coating

The cake pops can be coated with a (colored) layer, such as melting chocolate (available in supermarkets) or Candy Melts. Candy Melts are colored pastilles in different flavors. After dripping the cake pop, you should tap the stick with the cake pop on the edge of the pan or bowl a couple of times, in order to drip off the remaining coating.

Coating and dipping

When the coating is still sticky, you could dip the cake pop it into different decorations, for example:

- Different kind of sprinkles
- Smarties
- Colored sugars

Candy

Candy could be used to make different kind of forms:

- Round shaped candy (like Smarties) can be used for making eyes.
- Cone shaped candy and pretzels are fun to use for ears, horns and stalks.
- Chocolate drips can be used for making eyes, buttons, hair etc.

Make your own drawings

It is also possible to decorate the cake pops with your own drawings. Tubes with eatible gel or special writing pens for food are perfect for this. These are available in different colors and flavors.







CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove the plug from the wall outlet and allow the device to cool down with both halves opened.
- Clean the baking plates with a damp cloth or soft brush.
- Clean the exterior with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.
- Never immerse the device in water or any other liquid. The device in not dishwasher proof.

GUARANTEE

- Tristar is not liable for damages occurred through:
  - o In case the appliance has fallen.
  - o In case the appliance has been technically changed by the owner or another third party.
  - o In case of improper use of the appliance.
  - o In case of normal wear of the appliance.
- By executing repairs the original warranty period of 2 years will not be extended, nor the right to a complied new warranty. This warranty is only legal on European soil. This warranty does not overrule the European directive 1944/44CE.
- Always keep your receipt, without this receipt you can not claim any form of warranty whatsoever.
- Damage caused by not following the instruction manual will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages Tristar will not be liable.
- Tristar will not be liable for material damage or personal injury caused by improper use or if the safety instructions are not properly executed.
- Cleaning, as mentioned in this manual, is the only necessary maintenance for this appliance.
- When the appliance should be repaired, make sure that this will be performed by an authorized company.
- This appliance may not be amended or changed.
- If problems arise during the 2 years from the date of purchase, which are covered by the factory warranty, you can go back to the point of purchase to replace it for a new one.
- For questions or compliances please contact your retailer "point of purchase."
- This appliance is covered with a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).
- Only material or manufacturing defects are included in this warranty.
- If you wish to make a claim please return the entire machine in the

original packaging to your dealer together with the receipt.
- Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole appliance. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.
- Defects to consumables or parts subject to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of these parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!
- The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.
- After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.



GUIDELINES FOR PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Packaging
The packaging is 100% recyclable, return the packaging separated.

Product
This device is equipped with a mark according to the European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this product will be correctly processed into waste, it will help prevent possible negative consequences for the environment and human health.

EC declaration of conformity
This appliance is designed to come into contact with food and is designed in accordance with EC Directive89/109/EEC. This device is designed, manufactured and marketed in accordance with the safety objectives of the Low Voltage Directive "No 2006/95/EC", the protection requirements of the EMC Directive 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" and the requirement of Directive 93/68/EEC.

Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aankoop van dit kwaliteitsproduct. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door zodat u optimaal gebruik kunt maken van dit apparaat. In deze handleiding vindt u alle benodigde aanwijzingen en adviezen voor het gebruik, schoonmaak en onderhoud van het apparaat. Als u deze aanwijzingen volgt, heeft u altijd een uitstekend resultaat, bespaart u tijd en kunt u problemen voorkomen. Wij hopen dat u dit apparaat met plezier zult gebruiken.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

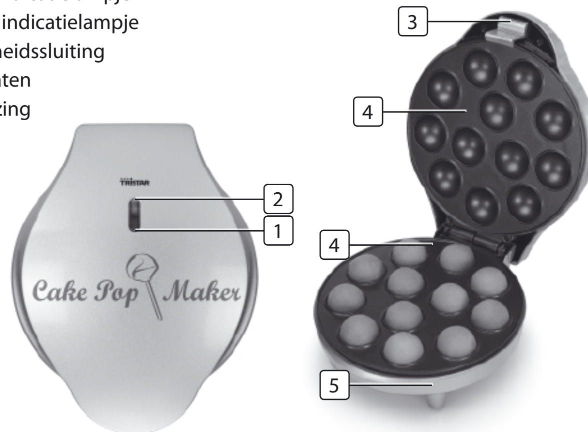
- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar de gebruiksaanwijzing, het garantiecertificaat, de verkoopbon en indien mogelijk de kartonnen doos met de binnenste verpakking om deze indien nodig later te kunnen raadplegen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Als de veiligheidsinstructies niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg ervoor dat het snoer niet naar beneden hangt.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik hendels of draaiknoppen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.
- Reparaties dienen te geschieden door een bekwame gekwalificeerde dienst(*).
- Zorg dat het apparaat opgeborgen wordt op een droge plaats.
- Het is noodzakelijk om dit toestel zuiver te houden, aangezien het in direct contact komt met eetwaren.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 220V-240V 50Hz. De contactdoos moet met ten minste 16 A of 10 A traag beveiligd zijn.
- Dit apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Wind het snoer niet om het apparaat heen en buig het niet.
- Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is voordat u het schoonmaakt en opbergt.
- Dompel het snoer, de stekker en/of het apparaat nooit in het water of een andere vloeistof, dit om u te beschermen tegen een elektrische schok.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u toebehoren wisselt en voor onderhoudswerkzaamheden.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is. Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door een bekwame gekwalificeerde dienst(*) om gevaar te voorkomen.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van directe hittebronnen.

- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt.
- Let op: om gevaar te voorkomen door het onbedoeld terugstellen van de thermische beveiliging mag dit apparaat niet gevoed worden via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of aangesloten zijn op een circuit dat regelmatig uit en aangezet wordt door het voorwerp.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel hangen of tegen hete oppervlakken. Plaats het product niet onder of dicht de gordijnen, raambekleding enz.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het apparaat.
- Het is aangeraden een warmtewerende bedekking tussen de tafel en het toestel te leggen (eveneens om geen sporen tengevolge van de warmte op uw tafellaken of tafel na te laten).
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van een met water gevulde gootsteen of iets dergelijks. Pak een apparaat dat in het water is gevallen nooit zomaar vast, maar trek eerst de stekker uit het stopcontact.

* *Bekwame gekwalificeerde dienst: after-sales dienst van de fabrikant of de importeur, die erkend en bevoegd is om dergelijke reparaties te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.*

ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Rood indicatielampje
2. Groen indicatielampje
3. Veiligheidssluiting
4. Bakplaten
5. Behuizing



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingen van het apparaat.
- Controleer of de spanning van het apparaat overeenkomt met de netspanning van uw huis. Voltage 220V-240V 50Hz.
- Plaats het apparaat altijd op een vlakke stabiele ondergrond en zorg voor minimaal 10 cm. vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of buitengebruik.
- Het apparaat kan bij het eerste gebruik wat geur en rook verspreiden, dit is normaal.

GEBRUIK

- Vet de antiaanbaklaag van de grillplaten lichtelijk in met olie of boter.
- Steek de stekker in het stopcontact, beide indicatielampjes lichten op. Laat het apparaat zonder inhoud gesloten opwarmen.
- Het apparaat zal ongeveer 3 minuten moeten opwarmen om de gewenste baktemperatuur te bereiken, als het apparaat is opgewarmd zal het groene indicatielampje uit gaan.
- Open het apparaat, gebruik hiervoor een ovenwant om contact met de hete oppervlakken van het apparaat te vermijden.
- Vul ieder bakvormpje met deeg. Het is aangeraden hiervoor een kan, lepel of spuitzak te gebruiken. Met name een spuitzak is zeer handig voor het vullen van de bakvormpjes.

Let op: Gebruik hiervoor geen plastic wegwerp spuitzakken, deze kunnen smelten wanneer ze in aanraking komen met de hete bakplaten. Zorg er ook voor dat u de bakvormpjes niet te vol doet (1 cm onder de rand); het deeg zal namelijk nog gaan rijzen tijdens het bakproces.

- Sluit het apparaat en vergrendel het met de veiligheidssluiting. Sluit het apparaat met beleid, zodat het deeg niet uit de vormpjes loopt.
- De benodigde baktijd zal afhangen van de ingrediënten en het soort cake pops dat u bakt. Voor een serie van 12 cake pops geldt een gemiddelde bereidingstijd van 3 tot 5 minuten.

Tip: gebruik een tandenstoker/prikker om te checken of de cake pops goed zijn. Steek de tandenstoker/prikker in een popcake. Wanneer er geen deeg aan de tandenstoker/prikker blijft kleven wanneer u deze eruit haalt, zijn de cake pops klaar.

- Gebruik altijd een houten of plastic vork of prikker om de cake pops uit het apparaat te halen. Gebruik hiervoor nooit stalen of scherpe voorwerpen. Deze kunnen de bakplaat beschadigen.

RECEPTEN VOOR HET MAKEN VAN BASIS CAKE POPS

Er zijn twee manieren om de basis cake pops te bereiden; de gemakkelijke, snelle manier en de uitgebreidere manier. Beiden worden hieronder beschreven.

Kant-en-klare cakemix

U kunt voor het deeg een kant-en-klare deegmix uit de supermarkt gebruiken, zoals mix voor boerencake, chocolade cake, fijne cake, muffins en boerencake met chocolate chips. Het deeg dient vervolgens gemaakt te worden volgens de beschrijving zoals vermeld op het pak.
Vul een spuitzak met het deeg en vul ieder bakvormpje in de bakplaat met een toef deeg. Niet te vol; het deeg zal nog rijzen. Laat de cake pops ongeveer 3 tot 5 minuten bakken in de cake pop maker. Zoals bij 'Gebruik' vermeld, kunt u met behulp van een prikker controleren of de cake pops goed zijn.

Zelfgemaakte cake pops

Er zijn meerdere opties als het aankomt op het zelf maken van basis cake pops.

Neutrale cake pops (voor ca. 48 stuks)

Ingrediënten

- 190 gram patentbloem
- 1 theelepel bakpoeder
- ¼ theelepel zout
- 120 gram boter
- 225 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eieren
- 225 ml melk

Klop met een mixer de boter en het suiker tot een romig mengsel. Voeg de eieren en het zakje vanillesuiker toe en mix alles door elkaar. Voeg daarna de bloem, het bakpoeder, het zout en de melk toe. Klop het geheel met de

mixer tot een glad beslag. Vul de openingen in de onderste bakplaat met ca. 1 eetlepel beslag (of een toef wanneer u een spuitzak gebruikt). Bak de cake pops in ca. 3 tot 5 minuten gaar. Om te controleren of de cake pops klaar zijn, kunt u een prikker in het midden van de cake pop steken. Als deze er droog uitkomt, zijn de cake pops gaar.

Chocolade cake pops (voor ca. 42 stuks)

Ingrediënten

- 95 gram patentbloem
- 110 gram suiker
- 3 eetlepels cacaopoeder
- ½ theelepel zuiveringszout
- ¼ theelepel bakpoeder
- ¼ theelepel zout
- 60 ml karnemelk
- 3 eetlepels zonnebloemolie
- 1 ei
- ½ theelepel vanille-extract
- 60 ml hete koffie

Doe de bloem, het suiker, het cacaopoeder, het zuiveringszout, het bakpoeder en het zout in een mengkom. Voeg de karnemelk, de zonnebloemolie, het ei en het vanille-extract toe. Mix alles goed door elkaar. Voeg de koffie toe en blijf mixen tot de koffie goed door het beslag zit. Vul elke opening in de onderste bakplaat met ongveer 1 eetlepel beslag. Bak de cake pops in ca. 3 tot 5 minuten gaar. Om te controleren of de cake pops klaar zijn, kunt u een prikker in het midden van de cake pop steken. Als deze er droog uitkomt, zijn de cake pops gaar.

Cake pops met citroensmaak (voor ca. 30 stuks)

Ingrediënten

- 60 gram zachte boter
- 110 gram suiker
- 1 theelepel citroenrasp
- 1 ei
- ½ theelepel citroenextract
- 95 gram patentbloem
- ½ theelepel bakpoeder
- ¼ theelepel zuiveringszout
- Mespuntje zout
- 3 eetlepels melk
- 1 eetlepel citroensap

Klop in een grote mengkom de boter en de suiker tot een romig mengsel. Voeg de citroenrasp, het ei en het citroenextract toe en mix alles goed door elkaar. Voeg vervolgens de bloem, het bakpoeder, het zuiveringszout, de melk en het citroensap toe en mix het tot een glad geheel. Vul elke opening in de onderste bakplaat met ongeveer 1 eetlepel beslag. Bak de cake pops in ca. 3 tot 5 minuten gaar. Om te controleren of de cake pops klaar zijn, kunt u een prikker in het midden van de cake pop steken. Als deze er droog uitkomt, zijn de cake pops gaar.
Let op: laat de cake pops altijd afkoelen voordat u deze decoreert!

NL

TIPS VOOR HET DECOREREN VAN DE CAKE POPS

Er zijn verschillende manieren waarop u de cake pops kunt decoreren.

Coating
De cake pops kunnen bedekt worden met een (gekleurd) laagje, bijvoorbeeld met smeltchocolade (te koop in de supermarkt) of Candy Melts. Candy Melts zijn gekleurde pastilles in verschillende smaken.
Na het onderdompelen van de cake pop wordt geadviseerd het lolliestokje een aantal keer op de rand van een schaal af te tikken, zodat het teveel aan coating eraf kan druipen.

Coating + dip
Als de coating nog niet opgedroogd is, kunt u de cake pops dippen.
Mogelijke dips:
- Eetbare (disco)balletjes
- Smarties
- Muisjes
- Hagelslag

Snoepgoed
Snoepgoed kan gebruikt worden om verschillende vormen te maken:
- Snoep in een ronde vorm (bijvoorbeeld Smarties) is geschikt om oogjes te maken.
- Zure matten kunnen dienen als tong of sjaaltjes.
- Kegelvormig snoepgoed en zoutjes zijn leuk te gebruiken als oren, hoorns en steeltjes.
- Chocolade druppels kunnen gebruikt worden als ogen, knopen, haren enz.

Zelf tekenen
Het is ook mogelijk zelf dingen te tekenen op de cake pops. Hiervoor kunnen tubes gebruikt worden waar een eetbare gel in zit. Ook zijn er speciale schrijfpennen die u op voedsel kunt gebruiken. Deze zijn beschikbaar in verschillende kleuren en smaken.







SCHOONMAKEN VAN HET APPARAAT

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geopend goed afkoelen.
- Reinig de bakplaten met een vochtige doek of een zacht borsteltje.
- Reinig de buitenkant met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve en schurende schoonmaakmiddelen, een schuurspons of staalwol; dit beschadigt het apparaat.

- Dompel het apparaat niet onder in water of in een andere vloeistof en plaats het apparaat niet in de vaatwasmachine om te reinigen.

GARANTIEVOORWAARDEN

- Tristar is niet verantwoordelijk voor schade:
  - o Ten gevolge van een val of ongeluk.
  - o Indien het apparaat technisch is gewijzigd door gebruiker of derden.
  - o Door oneigenlijk gebruik van het apparaat.
  - o Door normale gebruiksslijtage.
- Door eventuele reparatie wordt de oorspronkelijke garantieperiode van 2 jaar niet verlengd. Deze garantie is slechts geldig op Europees grondgebied. Deze garantie heft de gebruikersrechten volgens Europese richtlijn 1944/44CE niet op.
- Bewaar altijd uw aankoopbewijs, zonder dit aankoopbewijs kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie.
- Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie! Voor vervolgschade die hieruit ontstaat is Tristar niet aansprakelijk.
- Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften is Tristar niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie.
- Anders dan het schoonmaken, zoals genoemd in deze handleiding, is aan dit apparaat geen onderhoud noodzakelijk.
- Indien er reparaties moeten worden uitgevoerd, mag dit uitsluitend door een geautoriseerd bedrijf gebeuren.
- Het product mag niet worden gewijzigd of veranderd.
- Indien zich problemen zouden voordoen gedurende 2 jaar na aankoopdatum, welke gedekt zijn door de fabrieksgarantie, kunt u het apparaat ter vervanging aanbieden bij uw aankooppunt.
- Voor vragen of klachten kunt zich melden bij uw verkooppunt.
- Dit apparaat heeft 24 maanden garantie vanaf de datum van aankoop (kassabon).
- Uitsluitend materiaal- en/of fabricagefouten komen in aanmerking voor deze garantie.
- Als u gebruik wilt maken van uw garantieaanspraak, zorgt u er dan voor dat u het volledige apparaat in zijn originele doos en aankoopbewijs inlevert bij uw aankooppunt.
- Schade aan accessoires of onderdelen betekent niet automatisch dat het gehele apparaat zal worden vervangen. In dit soort gevallen moet u contact opnemen met onze serviceafdeling. Afgebroken glazen/plastic onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen dus altijd tegen een vergoeding kunnen worden vervangen.
- Defecten aan hulpstukken of aan de slijtende onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening worden gebracht!
- De garantie vervalt in geval van ongeoorloofde manipulatie.
- Na het verstrijken van de garantie kunnen reparaties worden uitgevoerd door de bevoegde dealer of reparatieservice tegen de betaling van de daaruit voortvloeiende kosten.



AANWIJZINGEN TER BESCHERMING VAN HET MILIEU

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hierop. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

Product

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake afgedankte elektrische en elektronische apparaten(AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

EG-conformiteitsverklaring

Dit apparaat is ontworpen om in contact te komen met levensmiddelen en is ontworpen in overeenstemming met de EG-richtlijn 89/109/EEC. Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht in overeenstemming met de veiligheidsdoeleinden van de “laagspanningsrichtlijn”nr. 2006/95/EC, de beschermingsvoorschriften van de EMC-richtlijn 2004/108/EC “Elektromagnetische compatibiliteit” en de vereiste van richtlijn 93/68/EG.

Cher client,

Félicitations et merci d'avoir acheté ce produit de haute qualité. Veuillez lire ce manuel d'instructions avec attention pour pouvoir profiter du meilleur de cet appareil. Ce manuel contient toutes les instructions et avis nécessaires pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Si vous suivez ces instructions, vous avez la garantie d'un excellent résultat, ceci vous économisera du temps et des soucis. Nous espérons que vous éprouverez beaucoup de plaisir en utilisant cet appareil.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

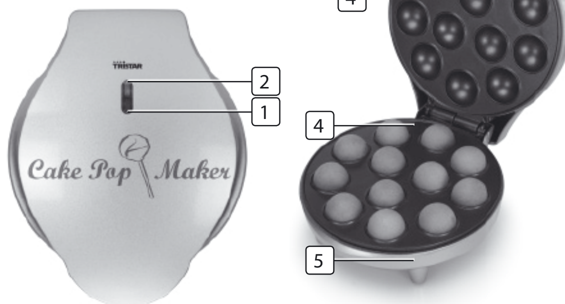
- Veuillez lire attentivement la notice d'emploi avant l'utilisation de l'appareil. Veuillez conserver cette notice, le certificat de garantie, le ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage intérieur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par ces personnes (y compris les enfants) ayant des difficultés physiques, sensorielles ou mentales, ou sans expérience et connaissance, à moins de leur en donner la responsabilité ou d'être informés sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tous dommages si les consignes de sécurité ne sont pas respectées.
- Pour protéger les enfants des dangers des appareils électriques, veillez à ne jamais laisser les appareils sans surveillance. Par conséquent, il faudra choisir un lieu de rangement pour l'appareil inaccessible aux enfants. Veillez à ce que le cordon ne pende pas.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans supervision.
- Toutes les réparations doivent être effectuées par un Centre de réparation qualifié agréé (*).
- Veillez à ce que l'appareil soit rangé dans un lieu sec.
- Il est impératif de conserver cet appareil propre en permanence car il est en contact direct avec des aliments.
- Vérifiez si la tension de l'appareil correspond à la tension du secteur de votre domicile. Tension nominale : 220-240V CA 50Hz. La prise doit être d'au moins 16A ou 10A et à fusible lent.
- Cet appareil est conforme à toutes les normes des champs électromagnétiques (EMF). L'appareil est sans danger à l'utilisation selon les preuves scientifiques disponibles à ce jour, à condition de manipulation correcte et en respectant les consignes de cette notice d'emploi.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne devienne pas entortillé.
- Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
- N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne pas immerger le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide afin de vous éviter un choc électrique.
- Débranchez l'appareil de la prise lors du changement de pièces ou pour l'entretien.
- Ne pas utiliser cet appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou s'il ne fonctionne pas correctement, ou a subi des dégâts quelconques. Afin d'éviter tous dangers, veillez à ce qu'un cordon ou prise endommagés soient remplacés par un technicien agréé (*). Ne réparez pas vous-même cet appareil.
- Ne pas utiliser cet appareil à proximité de sources directes de chaleur.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé.
- NB : Afin d'éviter tout danger en cas de la réinitialisation accidentelle de la protection thermique, cet appareil ne peut pas être alimenté par un dispositif externe de commande, tel une minuterie, ou branché sur un circuit qui sera régulièrement allumé ou éteint.

- Veillez à ce que le cordon ne soit pas suspendu au bord d'une table ou d'un comptoir, qu'il ne touche aucune surface chaude ou n'entre pas en contact direct avec des parties brulantes de l'appareil. Ne pas positionner l'appareil sous ou à proximité de rideaux, de tentures, etc.
- Veillez à ce que le cordon ne touche pas les parties brulantes de l'appareil.
- Il est recommandé de mettre un dessous résistant à la chaleur entre votre table et l'appareil (ce procédé évitera de bruler votre table ou votre nappe).
- Ne pas utiliser cet appareil dans la salle de bain ou à proximité d'un évier rempli d'eau. Si cet appareil est tombé dans l'eau il ne faut en aucun cas le saisir directement. Débranchez d'abord la fiche de la prise.

* *Centre de réparation qualifié agréé : Service après vente du fabricant ou de l'importateur ou tout autre personne qualifiée, agréé et apte à effectuer ce type de réparation afin d'éviter tous dangers. L'appareil doit, dans tous les cas, être renvoyé à cet Centre de réparation.*

DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

1. Indicateur lumineux d'alimentation rouge
2. Indicateur lumineux d'alimentation vert
3. Verrou de sécurité
4. Plaques de cuisson
5. Châssis



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil.
- Vérifiez que la tension de l'appareil corresponde à la tension de secteur de votre habitation. Tension nominale: 220-240 V AC 50Hz.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et stable. Laissez un espace de 10 cm autour de l'appareil. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation extérieure ou pour être encastré.
- L'appareil peut émettre certaines odeurs et de la fumée à la première utilisation; il s'agit d'un fonctionnement normal.

FR

UTILISATION

- Imprégnez légèrement d'huile ou de beurre le revêtement anti-adhérent des plaques de cuisson.
- Fermez l'appareil et branchez-le à une prise murale. Les deux indicateurs lumineux s'allumeront indiquant que l'appareil est à présent préchauffé.
- 3 minutes seront nécessaires pour atteindre la température de cuisson. L'indicateur lumineux vert s'éteindra une fois que l'appareil est prêt à l'emploi.
- Ouvrez le couvercle en utilisant des gants afin d'éviter le contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Remplissez chaque moule avec votre préparation en utilisant un récipient, une cuillère ou une poche à pâtisserie. En particulier, la poche à pâtisserie est très pratique pour remplir les moules.

Note: Ne pas utiliser des poches à pâtisserie en plastique jetables car elles peuvent fondre aux contacts des plaques de cuisson chaudes. Faire attention de ne pas remplir trop les moules car votre préparation prendra du volume lors de la cuisson.

- Fermer doucement le couvercle en vérifiant qu'il soit bien verrouillé. Ne pas fermer violemment le couvercle car le mélange pourrait déborder des moules.
- Le temps de préparation habituel dépendra des ingrédients utilisés et du type de pâtisserie préparé Le temps de préparation de manière générale est de 3 à 5 minutes par groupe de pâtisserie.

Conseil: Utilisez un cure-dents ou une broche pour vérifier la cuisson des pâtisseries. Introduisez la broche dans les pâtisseries. Quand le cure-dents ou la broche ressort propre, les pâtisseries sont prêtes.

- Pour retirer les pâtisseries, utilisez une spatule en plastique ou en bois. Ne jamais utiliser un objet tranchant ou métallique car il pourrait rayer la surface anti-adhérente des plaques de cuissons.

RECETTE DE BASE DE PRÉPARATION DE PÂTISSERIE

Il existe deux façons de préparer de simple pâtisserie: une simple et rapide et une autre plus longue. Les deux méthodes sont décrites ci-dessous.

Assortiment de pâtisserie tout fait
Vous pouvez utiliser un assortiment de pâtisserie tout fait disponible en supermarché pour la préparation de pâtisserie, comme un assortiment de pâtisserie normal, au chocolat, à la vanille, un assortiment de muffin, etc. La pâte doit être préparée en suivant les indications sur l'emballage. Par la suite, mettez la pâte dans une poche à pâtisserie et remplissez chaque moule avec une noix de pâte. Ne pas trop remplir, la pâte gonflera lors de la cuisson! Le temps de préparation de manière générale est de 3 à 5 minutes par groupe de pâtisserie. Comme indiqué précédemment, utilisez un cure-dents ou une broche pour vérifier la cuisson des pâtisseries.

Assortiment de pâtisserie fait maison
Plusieurs options sont possibles pour préparer sa propre pâtisserie habituelle.

Pâtisserie normale (environ 48 pièces)
Ingrédients
- 190 grammes de farine
- 1 cuillère à café de levure
- ¼ cuillère à café de sel
- 120 grammes de beurre
- 225 grammes de sucre
- 1 petit sachet de sucre vanille
- 2 œufs
- 225 ml de lait

Mettez le beurre et le sucre dans un bol et mélangez avec un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux. Ajoutez les œufs et le sucre vanille et mélangez bien. Ensuite, ajoutez la farine, la levure, le sel et le lait. Mélangez bien avec le batteur électrique. Remplissez chaque moule avec environ 1 cuillère à soupe de préparation. Faites cuire les pâtisseries pendant 4 à 5 minutes. Utilisez un cure-dents ou une broche pour vérifier la cuisson des pâtisseries.

Pâtisserie au chocolat (environ 48 pièces)
Ingrédients
- 95 grammes de farine
- 110 grammes de sucre
- 3 cuillères à soupe de cacao
- ½ cuillère à café de bicarbonate de soude
- ¼ cuillère à café de levure
- ¼ cuillère à café de sel

- 60 ml de babeurre (lait fermenté)
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 œuf
- ½ cuillère à café d'extrait de vanille
- 60 ml de café fraichement préparé chaud

Ajoutez la farine, le sucre, le cacao, le bicarbonate de soude, la levure et le sel dans un bol à mélanger. Ajoutez le babeurre, l'huile végétale, l'œuf et l'extrait de vanille. Utilisez un batteur électrique pour mélanger le tout jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajoutez le café et mélangez de manière continue jusqu'à ce que le café soit également réparti dans le mélange Remplissez chaque moule avec environ 1 cuillère à soupe de préparation. Faites cuire les pâtisseries pendant 4 à 5 minutes. Utilisez un cure-dents ou une broche pour vérifier la cuisson des pâtisseries.

Pâtisserie au citron (environ 30 pièces)
Ingrédients

- 60 grammes de beurre fondu
- 110 grammes de sucre
- 1 cuillère à café de zeste de citron
- 1 œuf
- ½ cuillère à café d'extrait de citron
- 95 grammes de farine
- ½ cuillère à café de levure
- ¼ cuillère à café de bicarbonate de soude
- Une pincée de sel
- 3 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

Mettez le beurre et le sucre dans un bol et mélangez avec un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux. Ajoutez le zeste de citron, l'œuf et le sucre vanille et mélangez bien. Ensuite, ajoutez la farine, la levure, le bicarbonate de soude, le sel, le lait et le jus de citron. Mélangez bien avec le batteur jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Remplissez chaque moule avec environ 1 cuillère à soupe de préparation. Faites cuire les pâtisseries pendant 4 à 5 minutes. Utilisez un cure-dents ou une broche pour vérifier la cuisson des pâtisseries.

RECETTE DE DÉCORATION DE PÂTISSERIE

Plusieurs méthodes sont possibles pour décorer la pâtisserie.

L'enrobage
La pâtisserie peut être enrobée d'une couche (colorée), comme du chocolat fondu (disponible dans les supermarchés) ou des vermicelles fins. Les vermicelles fins sont des pastilles colorées et de différents parfums. Après avoir réalisé la noix de pâtisserie, vous devez appuyer l'ustensile avec la pâtisserie sur le bord de la casserole ou du bol plusieurs fois afin de faire tomber l'enrobage restant.

L'enrobage et le trempage
Quand l'enrobage est encore mou, vous pouvez plonger la pâtisserie dans des décorations différentes, par exemple:

- Différents types de paillettes
- Des "Smarties"
- Des sucres colorés

Les bonbons
Des bonbons pourraient être utilisés pour réaliser différents types de forme:

- Des bonbons ronds (comme les "Smarties") peuvent réaliser des yeux.
- Des bonbons en forme de cône ou des bretzels sont amusants pour les utiliser comme des oreilles, des cornes ou des queues.
- Des gouttes de chocolat peuvent être utilisées pour réaliser des yeux, des boutons, des cheveux, etc.

Réaliser vos propres dessins

Il est également possible de décorer la pâtisserie avec vos propres dessins. Des tubes avec un gel mangeable ou des stylos spéciaux pour les aliments sont parfaits pour cela. Ils sont disponibles en de différents couleurs et parfums.



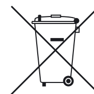




GARANTIE

- Tristar n'est pas tenu responsable des dégâts intervenus :
  - o En cas de la chute de l'appareil
  - o En cas de modification technique de l'appareil par le propriétaire ou par un tiers
  - o En cas de mauvaise utilisation de l'appareil
  - o En cas d'usure normale de l'appareil
- L'exécution de réparations ne prolongera pas la période originale de garantie de 24 mois, ni ne donnera droit à une nouvelle garantie conforme. Cette garantie n'est légale qu'en Europe. Cette garantie ne change pas la Directive Européenne 1944/44CE.
- Conservez toujours votre reçu, il vous sera impossible de faire une réclamation sous garantie sans ce reçu.
- Les dommages causés par le non respect de la notice d'emploi, entraineront l'annulation de la garantie, Tristar ne sera pas tenu responsable si des dégâts en résultent.
- Tristar ne sera pas responsable des dégâts matériels ou des blessures physiques résultant de la mauvaise utilisation ou si les consignes de sécurité ne sont pas correctement suivies.
- Le nettoyage mentionné dans cette notice est le seul entretien nécessaire à cet appareil.
- Si la finition doit être réparée, veillez à ce que cela soit accompli par une société agréée.
- Cet appareil ne peut pas être modifié ou changé.
- En cas de problèmes durant les 2 ans suivant la date d'achat, qui sont couverts par la garantie du fabricant, il est possible de revenir chez le revendeur pour un échange contre un appareil neuf.
- Veuillez contacter votre revendeur pour des questions ou des problèmes de conformités.

- Cet appareil est couvert par une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat (reçu).
- Seul le matériel défectueux ou les vices de fabrication sont inclus dans cette garantie.
- Si une réclamation doit être faite, veuillez renvoyer l'appareil complet à votre revendeur dans l'emballage d'origine avec le reçu.
- Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que l'appareil complet sera remplacé gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance téléphonique. Du verre ou des pièces en plastique cassés sont toujours sujets à des frais.
- Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles à l'usure, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.
- La garantie est caduque en cas de modification non autorisée.
- Après l'expiration de la garantie, les réparations peuvent être effectuées par un revendeur compétent ou par un réparateur contre un paiement pour les frais occasionnés.



DIRECTIVES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères à la fin de sa durée de vie, mais doit être rendu à un centre de recyclage d'appareils ménagers électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, La notice d'emploi et l'emballage attirent votre attention sur ce sujet important. Composants utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant les appareils ménagers. Usagés, vous contribuez à un apport important à la protection de notre. Environnement. Adressez vous aux autorités locales pour des renseignements concernant le centre de Recyclage

Emballage

L'emballage est 100% recyclable, retournez-le séparément.

Produit

Cet appareil comporte un symbole conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE relative aux Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit correctement recyclé, des effets éventuellement nuisibles à l'environnement et à la santé humaine seront évités.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil est destiné à être en contact avec de la nourriture et est conçu conformément à la directive CE 89/109/CEE.
Cet appareil est conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux consignes de sécurité de "Low Voltage Directive "No 2006/95/EC, les conditions de protection de la Directive CEM 2004/108/EC "Compatibilité Electromagnétique" et la stipulation de la Directive 93/68/CEE.

FR

Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen und bedanken uns für den Kauf dieses hochwertigen Produkts. Bitte lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanleitung, um das Gerät bestmöglich nutzen zu können. Diese Anleitung beinhaltet alle erforderlichen Anweisungen und Empfehlungen für Gebrauch, Reinigung und Wartung des Geräts. Wenn Sie diese Anweisungen befolgen, garantieren wir ein hervorragendes Ergebnis, zeitsparend und problemlos. Wir hoffen, dass Sie mit diesem Gerät viel Vergnügen haben werden.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

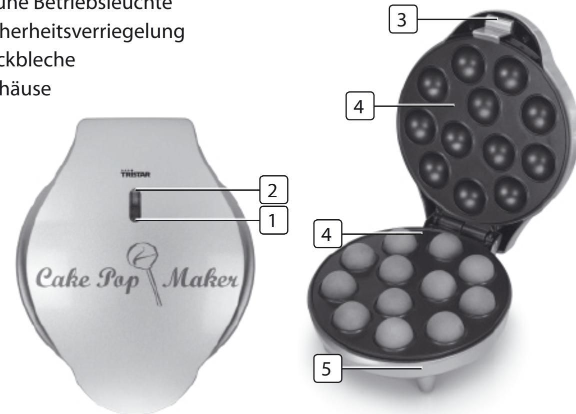
- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden. Bitte bewahren Sie diese Anleitung , die Garantiekarte, die Rechnung und, wenn möglich, den Karton mit dem Verpackungsmaterial sorgfältig auf.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, außer wenn sie unter Beaufsichtigung oder Anleitung bezüglich des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen.
- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Um Kinder vor den Gefahren eines Elektrogeräts zu schützen, müssen Sie darauf achten, dass das Gerät niemals unbeaufsichtigt ist. Aus diesem Grund müssen Sie für das Gerät einen Aufbewahrungsort auswählen, den Kinder nicht erreichen können. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunter hängt.
- Dieses Gerät darf nur für Haushaltszwecke, und für die Anwendung, für die es hergestellt wurde, verwendet werden.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Alle Reparaturen müssen durch einen kompetenten, qualifizierten Reparaturzentrum durchgeführt werden(*).
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einer trockenen Umgebung gelagert wird.
- Es ist absolut notwendig, dieses Gerät jederzeit sauber zu halten, da es in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommt.
- Überprüfen Sie, ob die Gerätespannung mit der Spannung Ihrer Hausversorgung übereinstimmt. Betriebsspannung: AC 220 -240 V 50 Hz. Die Anschlussdose muss mindestens mit 16A oder 10 A abgesichert sein.
- Dieses Gerät stimmt mit allen Standards elektromagnetischer Felder (EMF) überein. Wenn das Gerät ordnungsgemäß und den Instruktionen in dieser Bedienungsanleitung entsprechend behandelt wird, ist es sicher im Gebrauch, da es auf aktuellen wissenschaftlichen Grundlagen basiert.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, indem Sie am Kabel ziehen, und achten Sie darauf, dass das Kabel nicht verwickelt wird.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor sie es reinigen oder lagern.
- Um sich vor einem Stromschlag zu schützen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Trennen Sie das Gerät vom Strom, bevor Sie Teile austauschen oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist, oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Um einer Gefahr vorzubeugen, stellen Sie sicher, dass beschädigte Kabel oder Stecker von einem autorisierten Techniker (*) ausgetauscht werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- Verwenden Sie das Gerät niemals direkt neben einer Wärmequelle.
- Trennen Sie das Gerät vom Strom, wenn Sie es nicht verwenden.
- Anmerkung: Um eine Gefahr durch zufälliges Zurücksetzen des Thermoschutzes zu vermeiden, darf das Gerät nicht durch einen externen Schalter wie einen Timer mit Strom versorgt werden.

Es darf auch nicht an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig an- und abgeschaltet wird.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht über die Kante eines Tischs oder einer Theke hängt, irgendeine heiße Oberfläche berührt oder in direkten Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommt. Platzieren Sie das Gerät nicht unter oder neben Gardinen, Fenstervorhängen usw.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.
- Wir empfehlen, eine hitzebeständige Auflage zwischen Ihren Tisch und das Gerät zu legen (auf diese Weise gibt es keine Brandspuren auf Ihrem Tisch oder der Tischdecke).
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht im Badezimmer oder in der Nähe des Waschbeckens, das mit Wasser gefüllt ist. Wenn dieses Gerät ins Wasser gefallen ist, greifen Sie unter keinen Umständen ins Wasser, um das Gerät herauszuholen, sondern ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose.

* *Kompetenter, qualifizierter Reparaturzentrum: nach der Verkaufsabteilung des Herstellers oder des Importeurs oder jede Person, die qualifiziert, genehmigt und kompetent ist, um diese Art von Reparatur durchzuführen, um alle Gefahren zu vermeiden. In jedem Falle sollten Sie das Gerät zu diesem Reparaturzentrum zurückbringen.*

TEILEBESCHREIBUNG

1. Rote Betriebsleuchte
2. Grüne Betriebsleuchte
3. Sicherheitsverriegelung
4. Backbleche
5. Gehäuse



DE

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes.
- Prüfen Sie, ob die Spannung des Gerätes der Netzspannung Ihres Hauses entspricht. Nennspannung: 220 - 240 V 50 Hz Wechselspannung.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache stabile Unterlage und halten Sie einen Freiraum von mindestens 10 cm um das Gerät ein. Dieses Gerät eignet sich nicht zum Einbau oder für die Benutzung im Freien.
- Das Gerät kann bei der ersten Benutzung etwas Geruch und Rauch abgeben. Das ist normal.

VERWENDUNG

- Fetten Sie die Antihaftbeschichtung der Backbleche etwas mit Öl oder Butter ein.
- Schließen Sie das Gerät und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Beide Leuchten leuchten auf und zeigen an, dass das Gerät nun vorwärmt.
- Es dauert etwa 3 Minuten, bis die empfohlene Backtemperatur erreicht ist. Die grüne Betriebsleuchte erlischt, sobald das Gerät einsatzbereit ist.
- Öffnen Sie den Deckel mit einem Topflappen, um Kontakt mit den heißen Oberflächen des Gerätes zu vermeiden.
- Füllen Sie mit einem Gefäß, Löffel oder Spritzbeutel jede Form mit Teig. Besonders ein Spritzbeutel scheint sehr praktisch für die Befüllung der Formen zu sein.

Hinweis: Verwenden Sie keine Einweg-Kunststoff-Spritzbeutel, da diese bei Kontakt mit den heißen Backblechen schmelzen. Achten Sie darauf, die Formen nicht zu überfüllen, da der Teig während des Backens aufgeht.

- Schließen Sie vorsichtig den Deckel, und stellen Sie sicher, dass er verriegelt ist. Schlagen Sie den Deckel nicht nach unten, weil das dazu führen kann, dass die Mischung aus der Form läuft.
- Die eigentliche Zubereitungszeit variiert je nach den verwendeten Zutaten und der Art des zubereiteten Muffins. Eine allgemeine Richtschnur ist 3 bis 5 Minuten Zubereitungszeit pro Muffin-Charge.

Tipps: Verwenden Sie einen Zahnstocher oder Spieß, um den Fortschritt des Muffins zu überprüfen. Stecken Sie den Spieß in die Kuchen/Muffins. Wenn der Zahnstocher/Spieß sauber heraus kommt, sind die Muffins fertig.

- Um die Muffins zu entnehmen, verwenden Sie immer einen Kunststoff- oder Holzspatel. Verwenden Sie niemals einen spitzen oder metallischen Gegenstand, da dieser die Antihaftbeschichtung der Backplatten beschädigt.

REZEPTE ZUR HERSTELLUNG VON EINFACHEN MUFFINS

Es gibt zwei Möglichkeiten, um einfache Muffins vorzubereiten; eine einfache Weise und eine umfassendere Weise. Beide werden nachfolgend beschrieben.

Fertige Backmischung
Sie können eine fertige Backmischung aus dem Supermarkt für die Zubereitung der Muffins verwenden, wie neutralen Kuchenteig, Schokolade-Kuchen-Mischung, Vanille-Kuchen-Mischung, Muffin-Mischung usw. Der Teig sollte entsprechend der Beschreibung auf der Verpackung hergestellt werden. Danach geben Sie den Teig in einen Spritzbeutel und füllen Sie jede Form mit etwas Teig. Füllen Sie nicht zu viel hinein. Der Teig wird während des Backens aufgehen! Eine allgemeine Richtlinie, die befolgt werden könnte, ist 3 bis 5 Minuten Zubereitungszeit pro Muffin-Charge. Wie bereits erwähnt, können Sie mit einem Zahnstocher oder Spieß den Fortschritt der Muffins überprüfen.

Selbstgemachter Kuchenteig
Es gibt mehrere Optionen zur Zubereitung Ihrer eigenen einfachen Muffins.

Neutrale Muffins (ca. 48 Stück)
Zutaten
- 190 Gramm Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Salz
- 120 Gramm Butter
- 225 Gramm Zucker
- 1 kleine Tüte Vanillezucker
- 2 Eier
- 225 ml Milch

Geben Sie die Butter und den Zucker in eine Schüssel und schlagen Sie sie mit einem Mixer, bis es hell und cremig ist. Geben Sie die Eier und den Vanillezucker zu und mischen Sie es gut. Danach fügen Sie das Mehl, das Backpulver, das Salz und die Milch zu. Mischen Sie alles gut mit dem Mixer. Füllen Sie jede Form mit etwa 1 Esslöffel Teig. Backen Sie die Muffins für 4 bis 5 Minuten. Verwenden Sie einen Zahnstocher oder Spieß, um den Fortschritt der Muffins zu überprüfen.

Schokoladen-Muffins (ca. 48 Stück)

Zutaten

- 95 Gramm Mehl
- 110 Gramm Zucker
- 3 Esslöffel Kakao
- ½ Teelöffel Backnatron
- ¼ Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Salz
- 60 ml Buttermich
- 3 Esslöffel Pflanzenöl
- 1 Ei
- ½ Teelöffel Vanille-Extrakt
- 60 ml frisch gebrühter heißer Kaffee

Geben Sie Mehl, Zucker, Kakao, Backnatron, Backpulver und Salz in eine Rührschüssel. Fügen Sie Buttermilch, Pflanzenöl, Ei und Vanille-Extrakt hinzu. Verwenden Sie einen Mixer und mixen Sie, bis die Masse glatt ist. Fügen Sie den Kaffee hinzu und fahren Sie mit dem Mischen fort, bis der Kaffee gleichmäßig in der Mischung verteilt ist. Füllen Sie jede Form mit etwa 1 Esslöffel Teig. Backen Sie die Muffins für 4 bis 5 Minuten. Verwenden Sie einen Zahnstocher oder Spieß, um den Fortschritt der Muffins zu überprüfen.

Zitronen-Muffins (ca. 30 Stück)

Zutaten

- 60 Gramm weiche Butter
- 110 Gramm Zucker
- 1 Teelöffel Zitronenschale
- 1 Ei
- ½ Teelöffel Zitronenextrakt
- 95 Gramm Mehl
- ½ Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Backnatron
- Prise Salz
- 3 Esslöffel Milch
- 1 Esslöffel Zitronensaft

Geben Sie die Butter und den Zucker in eine Schüssel und rühren Sie sie mit einem Mixer, bis es hell und cremig ist. Fügen Sie die Zitronenschale, die Eier und den Vanillezucker zu und mischen Sie es gut. Danach fügen Sie das Mehl, das Backpulver, Backnatron, Salz, Milch und Zitronensaft hinzu. Mischen Sie es gut mit dem Mixer, bis es glatt ist. Füllen Sie jede Form mit etwa 1 Esslöffel Teig. Backen Sie die Muffins für 4 bis 5 Minuten. Verwenden Sie einen Zahnstocher oder Spieß, um den Fortschritt der Muffins zu überprüfen.

REZEPTE ZUR DEKORIERUNG DER MUFFINS

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, die Muffins zu dekorieren.

Überzug
Die Muffins können mit einer (farbigen) Schicht wie geschmolzener Schokolade (erhältlich in Supermärkten) oder Candy Melts überzogen werden. Candy Melts sind farbige Pastillen in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Nach dem Abtropfen des Muffins sollten Sie den Spieß mit dem Muffin an der Spitze ein paar Mal an den Rand der Pfanne oder Schüssel klopfen, um überschüssigen Überzug abzutropfen.

Überziehen und Tauchen
Wenn die Beschichtung noch klebrig ist, könnten Sie den Muffin in verschiedene Dekorationen legen, zum Beispiel:
- Verschiedene Arten von Streuseln
- Smarties
- Gefärbter Zucker

Süßigkeiten
Süßigkeiten verwendet man, um verschiedene Arten von Formen zu machen:
- Mit rund geformten Süßigkeiten (wie Smarties) kann man Augen formen.
- Kegelförmige Süßigkeiten und Brezeln sind ein Spaß, um Ohren, Hörner und Stiele zu formen.
- Mit Schokoladentropfen kann man Augen, Knöpfe, Haare etc. machen.

Machen Sie Ihre eigenen Zeichnungen
Es ist auch möglich, die Muffins mit eigenen Zeichnungen zu dekorieren. Tuben mit essbarem Gel oder spezielle Lebensmittelschreibstifte eignen sich hervorragend dafür. Diese sind in verschiedenen Farben und Geschmacksrichtungen erhältlich.







REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät geöffnet abkühlen..
- Reinigen Sie die Backbleche mit einem feuchten Tuch oder einer weichen Bürste.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe Reiniger und Scheuermittel, Topfreiniger oder Stahlwolle, da sie das Gerät beschädigen könnten.

- Nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.

GARANTIE

- Tristar ist nicht verantwortlich für Beschädigungen, die auftreten aufgrund von:
  - o Herunterfallen des Geräts.
  - o Technischen Veränderungen des Geräts durch den Eigentümer oder Dritte.
  - o Unsachgemäßer Verwendung des Geräts.
  - o Normalem Verschleiß des Geräts.
- Bei Durchführung von Reparaturen am Gerät wird die ursprüngliche Garantiezeit von 24 Monaten nicht verlängert, es entsteht auch kein Recht auf eine neue Garantie. Diese Garantie gilt nur auf europäischem Boden. Diese Garantie setzt die Europäische Direktive 1944/44CE nicht außer Kraft.
- Bewahren Sie die Rechnung immer auf, ohne diese Rechnung können Sie keine Form der Garantie einfordern.
- Beschädigungen, die durch Nichtbefolgen der Bedienungsanleitung entstehen, führen zu einem Garantieverlust, wenn das zu nachfolgenden Beschädigungen führt, kann Tristar nicht zur Verantwortung gezogen werden.
- Tristar ist nicht verantwortlich für Material- oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder durch unsachgemäße Ausführung der Sicherheitsanweisungen verursacht werden.
- Eine Reinigung ist, wie in dieser Bedienungsanleitung erwähnt, der einzige Wartungsvorgang, der für dieses Gerät notwendig ist.
- Wenn das Gerät repariert werden muss, stellen Sie bitte sicher, dass dies von einer autorisierten Firma durchgeführt wird.
- Dieses Gerät darf nicht ergänzt oder verändert werden.
- Wenn während der ersten 2 Jahre ab Kaufdatum Probleme auftreten, die von der Werksgarantie abgedeckt sind, können Sie das Gerät am Einkaufsort gegen ein neues umtauschen lassen.
- Bei Fragen oder Beanstandungen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
- Dieses Gerät hat eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Quittung).
- In dieser Garantie sind nur Material- oder Herstellungsfehler eingeschlossen.
- Wenn Sie einen Anspruch geltend machen möchten, reichen Sie bitte das vollständige Gerät in der Originalverpackung mit der Quittung bei Ihrem Händler ein.
- Die Beschädigung von Zubehörteilen führt nicht automatisch zum kostenlosen Austausch des gesamten Geräts. Kontaktieren Sie in diesen Fällen bitte unsere Hotline. Glasbruch oder Bruch von Plastikteilen ist immer kostenpflichtig.
- Defekte an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, ebenso wie Reinigung, Wartung oder Austausch besagter Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind daher kostenpflichtig!
- Im Fall unsachgemäßer Produktmanipulation erlischt die Garantie.
- Nach Ablauf der Garantie können Reparaturen durch den Fachhändler oder Reparaturservice kostenpflichtig durchgeführt werden.



UMWELTSCHUTZRICHTLINIEN

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer zentralen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Dieses Symbol auf dem Gerät, der Bedienungsanweisung und der Verpackung lenkt Ihre Aufmerksamkeit auf diesen wichtigen Fakt. Das bei diesem Gerät verwendete Material kann recycled werden. Durch das Recyclen gebrauchter Haushaltgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen bezüglich einer Sammelstelle.

Verpackung
Die Verpackung ist zu 100 % recyclebar, geben Sie die Verpackung getrennt zurück.

Produkt
Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC für die Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (WEEE) gekennzeichnet. Indem die korrekte Entsorgung des Produkts sichergestellt wird, werden mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit vermieden.

EU-Konformitätserklärung
Dieses Gerät wurde für den Kontakt mit Lebensmitteln und in Übereinstimmung mit der EU Richtlinie 89/109/EEC konstruiert.
Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitszielen der Niederspannungsrichtlinie„Nr. 2006/95/EU, den Sicherheitsanforderungen der EMC Richtlinie 2004/108/EU "Elektromagnetische Kompatibilität" und den Anforderungen der Richtlinie 93/68/EEC konstruiert, hergestellt und vermarktet.

Estimado cliente,

Enhorabuena y gracias por comprar este product de alta calidad. Lea atentamente el manual de instrucciones para poder utilizar el aparato de la mejor manera posible. El manual incluye todas las instrucciones y consejos necesarios para utilizar, limpiar y mantener el aparato. Si sigue estas instrucciones le garantizamos unos resultados excelentes, ahorrará tiempo y evitará problemas. Esperamos que disfrute enormemente utilizando este aparato.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Lea el manual de instrucciones detenidamente antes de utilizar el dispositivo. Guarde estas instrucciones, el certificado de garantía, el ticket de venta y, si es posible, el cartón con el embalaje interior.
- Este aparato no se ha diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas con falta de experiencia y conocimientos (niños incluidos), a no ser que hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Para proteger a los niños frente a los peligros de los aparatos eléctricos, asegúrese de no dejar los aparatos sin vigilancia. Elija un lugar de almacenamiento para el aparato donde los niños no puedan acceder a él. Asegúrese de que el cable no cuelgue hacia abajo.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato se debe colocar sobre una superficie estable nivelada.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los mandos.
- No utilice el dispositivo sin supervisión.
- Todas las reparaciones deberá realizarlas un centro de ceparación competente cualificado (*).
- Asegúrese de que el aparato esté almacenado en un entorno seco.
- Es absolutamente necesario mantener este aparato limpio en todo momento porque entra en contacto directo con los alimentos.
- Compruebe si el voltaje del electrodoméstico es igual la tensión principal de su hogar. Tensión nominal: CA 220-240 V 50 Hz. La toma debe ser de al menos 16 A o 10 A con protección frente a suministros lentos.
- Este aparato cumple con todos los estándares relativos a los campos electromagnéticos(CEM). Si se manipula correctamente conforme a las instrucciones de este manual de usuario, el uso del aparato será seguro según la evidencia científica disponible en la actualidad.
- No mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que el cable no se enrolle.
- No utilice ese aparato en el exterior.
- No enrolle el cable alrededor del aparato y no lo doble.
- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o almacenarlo.
- Como medida de protección contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Desenchufe el aparato de la toma cuando cambie piezas o realice tareas de mantenimiento.
- No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, después de que se haya sufrido una avería o de que se haya dañado de cualquier manera. Para evitar riesgos, asegúrese de que un técnico autorizado (*) sustituya el cable o el enchufe dañado. No repare usted mismo el aparato.
- No utilice este aparato cerca de fuentes de calor directo.
- Desenchufe el aparato de la toma cuando no lo esté utilizando.
- Nota: Para evitar peligros causados por un reinicio inadvertido del corte térmico, el aparato no debe recibir alimentación de un dispositivo conmutador externo, como un temporizador, ni se debe conectar a un circuito que se encienda regularmente por el individuo.
- Asegúrese de que el cable no cuelgue por el filo de la mesa o encimera, no toque ninguna superficie caliente o entre en contacto directo con las partes calientes del aparato. No coloque el aparato debajo o cerca de las cortinas, persianas, etc.

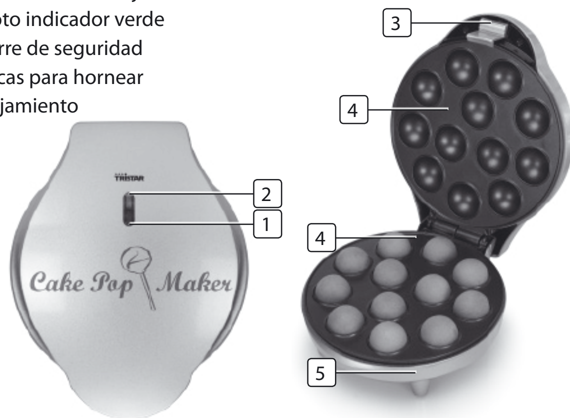
ES

- Asegúrese de que el cable no toque las partes calientes del aparato.
- Le recomendamos que coloque un elemento resistente al calor entre la mesa y el aparato (de esta forma, no sufrirá quemaduras en la mesa o el mantel).
- No utilice el dispositivo en el cuarto de baño ni cerca de un fregadero llenó de agua. Si este aparato se ha caído en el agua, bajo ninguna circunstancia agarre el aparato, primero saque el enchufe de la toma.

* *Centro de reparación competente cualificado: departamento post-venta del fabricante o importador o cualquier persona cualificada, autorizada y competente para realizar este tipo de reparación para evitar cualquier peligro. En cualquier caso deberá devolver el aparato a este centro de reparación.*

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Piloto indicador rojo
2. Piloto indicador verde
3. Cierre de seguridad
4. Placas para hornear
5. Alojamiento



ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

- Retire todo el material de embalaje del aparato.
- Compruebe si el voltaje del electrodoméstico es igual la tensión principal de su hogar. Tensión nominal: CA 220-240 V 50 Hz.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana estable y deje al menos 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este aparato no es apropiado para su integración o uso en el exterior.
- Es normal que el aparato desprenda algo de humo y olor durante el primer uso.

USO

- Engrase ligeramente la capa antiadherente de las placas para hornear con aceite o mantequilla.
- Cierre el aparato y enchúfelo a la toma de corriente de la pared. Ambos pilotos indicadores se iluminarán, indicando que el aparato se está precalentando.
- Se necesitarán aproximadamente 3 minutos para alcanzar la temperatura de horneado recomendada. El piloto indicador verde se apagará cuando el dispositivo esté listo para ser utilizado.
- Abra la tapa utilizando un guante de horno para evitar tocar las superficies calientes del aparato.
- Llene cada molde con la mezcla utilizando una jarra, una cuchara o una manga pastelera. Las mangas pasteleras son especialmente prácticas para llenar los moldes.

Nota: No utilice mangas pasteleras de plástico desechables, ya que se pueden derretir si entran en contacto con las placas para hornear calientes. Tenga cuidado de no llenar demasiado los moldes ya que la masa subirá durante el proceso de horneado.

- Cierre la tapa suavemente y asegúrese de que queda bien cerrada. No cierre la tapa de golpe, ya que podría hacer que la mezcla se saliera de los moldes.
- El tiempo real de preparación puede variar dependiendo de las ingredientes utilizados y del tipo de cake pop que se prepare. Como norma general, el tiempo de preparación de cada lote de cake pops es de 3 a 5 minutos.

Consejo: Utilice un mondadientes o un pincho para comprobar cómo va el horneado de los cake pops. Inserte el pincho dentro de los cake pops. Cuando el mondadientes/pincho salga limpio, los cake pops están listos.

- Para retirar los cake pops, utilice siempre una espátula de plástico o de madera. No utilice objetos metálicos o puntiagudos, ya que podría dañar la capa antiadherente de las placas para hornear.

RECETAS PARA PREPARAR CAKE POPS BÁSICOS

Existen dos maneras de preparar cake pops básicos; la fácil y rápida y otra más costosa. Describimos las dos a continuación.

Mezcla de pastel preparada
Puede utilizar mezcla de pastel ya preparada para hacer cake pops, que se puede conseguir en un supermercado, como por ejemplo la mezcla de pastel normal, de chocolate, de vainilla, para magdalenas, etc. Deberá preparar la masa de acuerdo con las instrucciones incluidas en el paquete. Posteriormente, añada la masa a una manga pastelera y llene cada molde con una pequeña cantidad de masa. No lo llene demasiado, ya que la masa subirá durante el horneado. Como norma general a seguir, el tiempo de preparación de cada lote de cake pops es de 3 a 5 minutos. Tal y como se ha indicado anteriormente, utilice un mondadientes o un pincho para comprobar cómo va el horneado de los cake pops.

Prepare su propia mezcla de pastel
Existen muchas opciones a la hora de preparar sus propios cake pops básicos.

Cake pops normales (unas 48 piezas)
Ingredientes
- 190 gramos de harina
- 1 cucharilla de polvo para hornear
- ¼ de cucharilla de sal
- 120 gramos de mantequilla
- 225 gramos de azúcar
- 1 bolsa pequeña de azúcar de vainilla
- 2 huevos
- 225 ml de leche

Ponga la mantequilla y el azúcar en un recipiente y mézclelos con una batidora hasta que la mezcla esté ligera y cremosa. Añada los huevos y el azúcar de vainilla y mezcle bien. A continuación añada la harina, el polvo para hornear, la sal y la leche. Mézclelo todo bien con la batidora. Llene cada molde con aproximadamente 1 cucharada de mezcla. Hornee los cake pops durante unos 4 o 5 minutos. Utilice un mondadientes o un pincho para comprobar cómo va el horneado de los cake pops.

Cake pops de chocolate (unas 48 piezas)
Ingredientes
- 95 gramos de harina
- 110 gramos de azúcar
- 3 cucharadas de cacao
- ½ cucharilla de bicarbonato
- ¼ cucharilla de polvo para hornear
- ¼ de cucharilla de sal
- 60 ml de suero de leche
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 1 huevo

- ½ cucharilla de extracto de vainilla
- 60 ml de café caliente recién hecho

Añada la harina, el azúcar, el cacao, el bicarbonato, el polvo para hornear y la sal en un recipiente para mezclar. Añada el suero de leche, el aceite vegetal, el huevo y el extracto de vainilla. Utilice una batidora para mezclarlo todo hasta que la mezcla esté cremosa. Añada el café y continúe mezclando hasta que quede distribuido uniformemente. Llene cada molde con aproximadamente 1 cucharada de mezcla. Hornee los cake pops durante unos 4 o 5 minutos. Utilice un mondadientes o un pincho para comprobar cómo va el horneado de los cake pops.

Cake pops de limón (unas 30 piezas)
Ingredientes
- 60 gramos de mantequilla, reblandecida
- 110 gramos de azúcar
- 1 cucharilla de piel de limón
- 1 huevo
- ½ cucharilla de extracto de limón
- 95 gramos de harina
- ½ cucharilla de polvo para hornear
- ¼ cucharilla de bicarbonato
- un pellizco de sal
- 3 cucharadas de leche
- 1 cucharada de zumo de limón

Ponga la mantequilla y el azúcar en un recipiente y mézclelos con una batidora hasta que la mezcla esté ligera y cremosa. Añada la piel de limón, los huevos y el azúcar de vainilla y mezcle bien. A continuación añada la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato, la sal, la leche y el zumo de limón. Mezcle bien con la batidora hasta que la mezcla esté cremosa. Llene cada molde con aproximadamente 1 cucharada de mezcla. Hornee los cake pops durante unos 4 o 5 minutos. Utilice un mondadientes o un pincho para comprobar cómo va el horneado de los cake pops.

RECETAS PARA DECORAR CAKE POPS BÁSICOS

Existen diferentes maneras de decorar los cake pops.

Bañados
Los cake pops se pueden bañar con una capa (coloreada), por ejemplo con chocolate derretido (disponible en supermercados) o pastas de azúcar. Las pastas de azúcar son pastillas coloreadas de diferentes sabores. Tras sumergir el cake pop, deberá darle unos golpecitos al palo en el borde de la sartén o del recipiente un par de veces, para que caiga el exceso de bañado.

Bañado y sumergido
Cuando el bañado esté todavía pegajoso, puede sumergir el cake pop en otras decoraciones diferentes, como por ejemplo:
- Diferentes tipos de virutas
- Lacasitos
- Azúcares de colores

Caramelos
Los caramelos se pueden utilizar para dar diferentes tipos de formas:
- Caramelos redondeados (como los lacasitos) se pueden utilizar para hacer ojos.
- Caramelos con forma cónica y pretzels se pueden utilizar de forma divertida para las orejas, cuernos y colas.
- Se pueden utilizar gotas de chocolate para hacer ojos, botones, pelo, etc.

Realice sus propios dibujos
También es posible decorar los cake pops con sus propios dibujos. Los tubos de gel comestible o los rotuladores especiales para comida son perfectos para esto. Los podrá conseguir de diferentes colores y sabores.







LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe con las dos mitades abiertas.
- Limpie las placas con un paño húmedo o con un cepillo suave.
- Limpie el exterior con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, estropajos o lana metálica porque se podría dañar el aparato.
- No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. Este aparato no se puede lavar en el lavavajillas.

ES

GARANTÍA

- Tristar no es responsable de los daños que se produzcan:
  - o En caso de caída del aparato
  - o En caso de que el propietario o un tercero modifique técnicamente el aparato
  - o En caso de un uso incorrecto del aparato
  - o Por el desgaste habitual del aparato
- Al ejecutar reparaciones, no se ampliará el período de garantía original de 24 meses, ni el derecho a una nueva garantía. Esta garantía sólo tiene validez en territorio europeo. Esta garantía no anula la directiva europea 1944/44CE.
- Conserve siempre el ticket de compra, ya que sin él no podrá reclamar ningún tipo de garantía.
- Los daños provocados al no seguirse el manual de instrucciones darán lugar a una anulación de la garantía; Tristar no será responsable si se producen daños derivados.
- Tristar no será responsable de los daños materiales o lesiones personales causados por un uso incorrecto o si no se respetan las instrucciones de seguridad.

- Además de la limpieza, como se ha mencionado en este manual, es el único mantenimiento necesario para este aparato.
- Cuando se deba reparar el aparato, asegúrese de que lo lleve a cabo una empresa autorizada.
- Este aparato no puede ser modificado.
- Si se produce algún problema durante los dos años a partir de la fecha de compra, al estar cubierto por la garantía, podrá dirigirse al punto de compra y cambiar el aparato por uno nuevo.
- Si tiene cualquier pregunta o dudas acerca de conformidades, contacte a representante comercial de su “punto de compra”
- Este aparato está cubierto por una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra (recibo).
- Esta garantía solo incluye defectos de fabricación o de los materiales.
- Si desea realizar una reclamación, devuelva la máquina completa en su embalaje original al representante comercial, junto con el recibo.
- Daños a los accesorios no garantizan una sustitución gratuita automática de la aparato entera. En tales casos póngase en contacto con nuestra línea de atención. La rotura de cristales o piezas de plástico siempre tendrá cargo.
- Los defectos de consumibles o piezas susceptibles al desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o sustitución de dichas piezas, no están cubiertos por la garantía y, por tanto, deben pagarse.
- La garantía quedará anulada en caso de manipulación no autorizada.
- Tras la caducidad de la garantía, las reparaciones se pueden realizar por vendedores capacitados o por el servicio de reparaciones mediante el pago correspondiente.



NORMAS DE PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Este aparato no se debe desechar con los residuos domésticos cuando finalice su durabilidad, sino que se debe ofrecer a un centro de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos domésticos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje le avisa de este aspecto importante. El los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Consulte a sus autoridades locales para obtener información acerca del punto de recogida.

Embalaje

El embalaje es 100% reciclable, devuelva el embalaje por separado.

Producto

Este aparato está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/EC para Desechos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Si se asegura de que este producto se desecha correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para medio ambiente y la salud humana.

Declaración de conformidad CE

Este aparato se ha diseñado para entrar en contacto con alimentos y se ha diseñado de acuerdo con la Directiva 89/109/EEC. Este aparato ha sido diseñado, fabricado y comercializado de acuerdo con los objetivos de seguridad de la Directiva de Baja Tensión "Nº 2006/95/EC, los requisitos de protección de la Directiva EMC 2004/108/EC “Compatibilidad Electromagnética” y los requisitos de la Directiva 93/68/EEC.

Estimado cliente,

Parabéns e obrigado por ter adquirido este produto de elevada qualidade. Leia este manual de instruções cuidadosamente para que possa utilizar este aparelho da melhor forma. Este manual inclui todas as instruções e conselhos necessários para a utilização, limpeza e manutenção do aparelho. Se seguir estas instruções é garantido que terá excelentes resultados, que poupará tempo e que evitará problemas. Esperamos que se divirta a utilizar este aparelho.

CUIDADOS IMPORTANTES

- Leia cuidadosamente o manual de instruções antes de utilizar o aparelho. Guarde estas instruções, o certificado de garantia, o comprovativo de compra e, se possível, a caixa com as embalagens interiores.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Se não seguir as instruções de segurança, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo dano.
- Para proteger as crianças contra os perigos de aparelhos eléctricos, certifique-se de que nunca deixa os aparelhos sem supervisão. Para isso, deve seleccionar um local de armazenamento para o aparelho onde as crianças não cheguem. Certifique-se de que o cabo não está pendurado para baixo.
- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Não toque em superfícies quentes. Use pegas ou puxadores.
- Nunca utilize o aparelho sem supervisão.
- Todas as reparações devem ser realizadas por um reparação qualificado e competente (*).
- Certifique-se de que o aparelho é guardado num ambiente seco.
- É absolutamente necessário manter este aparelho sempre limpo uma vez que entra em contacto directo com alimentos.
- Verifique se a tensão do aparelho corresponde à corrente eléctrica de sua casa. Tensão indicada: 220-240 V CA 50Hz. A tomada deve ser de, pelo menos, 16 A ou 10 A de baixa protecção.
- Este aparelho está em conformidade com todos os padrões relativos a campos electromagnéticos (EMF). Se manuseado de forma adequada e de acordo com as instruções deste manual de instruções, o aparelho é seguro com base em provas científicas disponíveis actualmente.
- Nunca mova o aparelho puxando o cabo e certifique-se de que nunca fica preso.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Não enrole o cabo à volta do aparelho nem dobre-o.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar e guardar.
- Para se proteger de choque eléctrico, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou noutro líquido.
- Desligue o aparelho da tomada quando trocar para peças sobresselentes ou para manutenção.
- Não utilize este aparelho com um cabo ou ficha danificado ou quando o aparelho está avariado, após ocorrer avaria ou qualquer outro dano. Para evitar perigos, certifique-se de que o cabo ou a tomada danificados são substituídos por um técnico autorizado (*). Não repare o aparelho sozinho.
- Não utilize este aparelho próximo de fontes de calor directas.
- Desligue o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.
- Nota: Para evitar situações perigosas causadas por reiniciar acidentalmente a protecção térmica, o aparelho pode não funcionar através de um aparelho comutável externo, como por exemplo, um cronómetro, ou quando ligado a um circuito ligado e desligado regularmente.
- Certifique-se de que o cabo não fica pendurado no canto da mesa ou

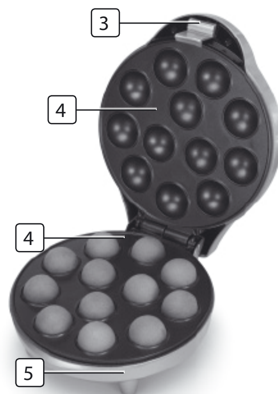
do balcão, não toca em nenhuma superfície quente nem entra em contacto directo com as partes quentes do aparelho. Não coloque o aparelho por baixo ou perto de cortinas, coberturas de janelas, etc.
- Certifique-se de que o cabo não entra com contacto com partes quentes do aparelho.
- Aconselhamos a colocar um revestimento resistente ao calor entre a sua mesa e o aparelho (desta forma não queima a mesa nem a toalha).
- Não utilize este aparelho na casa de banho ou nas proximidades de um lavatório com água. Se este aparelho tiver caído na água, não o agarre, em nenhumas circunstâncias. Primeiro, desligue-o da corrente.

* *Reparação qualificado competente: departamento pós-venda do fabricante ou do importador ou qualquer outra pessoa qualificada, aprovada e competente para realizar este tipo de reparações para evitar perigos. De qualquer das formas, deve entregar o aparelho a esse reparação.*

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Luz vermelha indicadora de ligação
2. Luz verde indicadora de ligação
3. Fecho de segurança
4. Chapas para cozer
5. Estrutura





ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todas as embalagens do aparelho.
- Verifique se a tensão do aparelho corresponde à corrente elétrica de sua casa. Tensão indicada: 220-240 V CA 50Hz.
- Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície plana e estável e deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre à volta da unidade. Este aparelho não está adaptado para ser utilizado ou instalado no exterior.
- O aparelho pode largar algum cheiro e fumo na primeira utilização. Isto é normal.

UTILIZAÇÃO

- Coloque algum óleo ou manteiga no revestimento antiaderente das chapas para cozer.
- Feche o aparelho e ligue-o a uma tomada. Acendem-se as duas luzes indicadoras, indicando que o aparelho está a pré-aquecer.
- Demorará aproximadamente 3 minutos a atingir a temperatura de cozedura recomendada. A luz verde indicadora de ligação apaga-se quando o aparelho estiver pronto a ser utilizado.
- Abra a tampa utilizando uma pega para evitar entrar em contacto com as superfícies quentes do aparelho.
- Encha cada molde com a massa utilizando uma caneca, uma colher ou um saco de pasteleiro. Um saco de pasteleiro é bastante prático para encher os moldes.

Nota: não utilize sacos de pasteleiro descartáveis, pois podem derreter quando entrarem em contacto com as chapas de cozeduras quentes. Tenha cuidado para não encher demasiado os moldes uma vez que a massa cresce durante o processo de cozedura.

- Feche a tampa com cuidado, certificando-se de que fica bem fechada. Não feche a tampa com força pois pode fazer com que o preparado saia dos moldes.
- O tempo de preparação dependerá dos ingredientes utilizados e do tipo de chupa-chupa de bolo que estiver a preparar. Pode ter em conta um tempo de preparação geral entre 3 e 5 minutos por fornada de chupa-chupas de bolo.

Dica: utilize um palito ou um espeto para verificar o progresso dos chupa-chupas de bolo. Insira o palito/espeto nos chupa-chupas de bolo. Quando o palito/espeto sair limpo, os chupa-chupas de bolo estão prontos.

- Para retirar os chupa-chupas de bolo, utilize sempre uma espátula de madeira ou de plástico. Nunca utilize um objeto afiado ou metálico uma vez que pode danificar o revestimento antiaderente das chapas de cozedura.

RECEITAS PARA PREPARAR CHUPA-CHUPAS DE BOLO BÁSICOS

Existem duas formas de preparar chupa-chupas de bolo básicos: uma forma fácil e rápida e uma forma mais complexa. Estão ambas descritas abaixo.

Preparado para bolos
Pode utilizar um preparado para bolos de um supermercado para preparar os chupa-chupas de bolo, como um preparado neutro, um de chocolate, um de baunilha, um de queques, etc. A massa deve ser preparada de acordo com a descrição da embalagem. Em seguida, adicione a massa a um saco de pasteleiro e encha os moldes com uma bola de massa. Não encha demasiado, a massa irá crescer durante o processo de cozedura! Pode ter em conta um tempo de preparação geral entre 3 e 5 minutos por fornada de chupa-chupas de bolo. Conforme mencionado acima, utilize um palito ou um espeto para verificar o progresso dos chupa-chupas de bolo.

Preparar a massa para bolos
Há várias opções quando se trata de preparar os seus próprios chupa-chupas de bolo clássicos.

Chupa-chupas de bolo neutros (cerca de 48)
Ingredientes
- 190 gramas de farinha
- 1 colher de chá de fermento
- ¼ colher de chá de sal
- 120 gramas de manteiga
- 225 gramas de açúcar
- 1 embalagem pequena de açúcar baunilhado
- 2 ovos
- 225 ml. de leite

Coloque a manteiga e o açúcar numa taça e bata-os com uma batedeira até obter um creme fofo e leve. Adicione os ovos e o açúcar baunilhado e misture bem. Em seguida, adicione a farinha, o fermento, o sal e o leite. Misture bem com a batedeira. Encha cada molde com cerca de uma colher de sopa de massa. Coza os chupa-chupas de bolo entre 4 e 5 minutos. Utilize um palito ou um espeto para verificar o progresso dos chupa-chupas de bolo.

Chupa-chupas de bolo de chocolate (cerca de 48)

Ingredientes

- 95 gramas de farinha
- 110 gramas de açúcar
- 3 colheres de sopa de cacau
- ½ colher de chá de bicarbonato de sódio
- ¼ colher de chá de fermento
- ¼ colher de chá de sal
- 60 ml de leitelho
- 3 colheres de sopa de óleo vegetal
- 1 ovo
- ½ colher de chá de aroma de baunilha
- 60 ml de café acabado de fazer

Adicione a farinha, o açúcar, o cacau, o bicarbonato de sódio, o fermento e o sal numa taça. Adicione o leitelho, o óleo vegetal, o ovo e o aroma de baunilha. Utilize uma batedeira para misturar tudo até obter uma massa fofa. Adicione o café e continue a mexer até estar bem misturado na massa. Encha cada molde com cerca de uma colher de sopa de massa. Coza os chupa-chupas de bolo entre 4 e 5 minutos. Utilize um palito ou um espeto para verificar o progresso dos chupa-chupas de bolo.

Chupa-chupas de bolo de limão (cerca de 30)

Ingredientes

- 60 gramas de manteiga, amolecida
- 110 gramas de açúcar
- 1 colher de chá de raspa de limão
- 1 ovo
- ½ colher de chá de aroma de limão
- 95 gramas de farinha
- ½ colher de chá de fermento
- ¼ colher de bicarbonato de sódio
- pitada de sal
- 3 colheres de sopa de leite
- 1 colher de sopa de sumo de limão

Coloque a manteiga e o açúcar numa taça e bata-os com uma batedeira até obter um creme fofo e leve. Adicione a raspa de limão, o ovo e o açúcar baunilhado e misture bem. Em seguida, adicione a farinha, o fermento, o bicarbonato de sódio, o sal, o leite e o sumo de limão. Misture bem com a batedeira até obter uma massa macia. Encha cada molde com cerca de uma colher de sopa de massa. Coza os chupa-chupas de bolo entre 4 e 5 minutos. Utilize um palito ou um espeto para verificar o progresso dos chupa-chupas de bolo.

RECEITAS PARA DECORAR OS CHUPA-CHUPAS DE BOLO

Existem várias formas de decorar os chupa-chupas de bolo.

Cobertura

Os chupa-chupas de bolo podem ser cobertos com uma camada (colorida), como chocolate derretido (disponível em supermercados) ou Candy Melts. Os Candy Melts são pastilhas coloridas com diferentes sabores. Após mergulhar o chupa-chupa de bolo, deve bater o pau com o chupa-chupa de bolo algumas vezes na extremidade da panela ou taça para retirar a cobertura em excesso.

Cobertura e mergulhar

Quando a cobertura ainda estiver pegajosa, deve mergulhar o chupa-chupa de bolo em várias decorações, como por exemplo:

- Vários tipos de granulados
- Smarties
- Doces coloridos

Doces

Pode usar doces para fazer vários tipos de formas:

- Doces redondos (como Smarties) podem ser usados para fazer olhos.

- Doces em forma de cone e rosquilhas são divertidos de utilizar como orelhas, cornos e pés.
- Pode usar chocolate derretido para fazer olhos, botões, cabelo, etc.

Faça os seus próprios desenhos
É também possível decorar os chupa-chupas de bolo com os seus próprios desenhos. Tubos com gel comestível ou canetas especiais para alimentos são perfeitos para isso. Estão disponíveis em várias cores e vários sabores.





LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Retire o cabo da tomada e deixe o aparelho arrefecer com ambas as metades abertas.
- Limpe as placas de cozedura com um pano húmido e macio.
- Limpe o exterior com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza fortes e corrosivos, esfregões ou palha-de-aço que danificam o aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido. O aparelho não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

GARANTIA

- A Tristar não é responsável por danos ocorridos nos seguintes casos:
  - o O aparelho tiver caído
  - o O aparelho tiver sido alterado tecnicamente pelo proprietário ou por terceiros
  - o Utilização indevida do aparelho
  - o Desgaste normal do aparelho
- Realizando reparações o período de garantia original de 24 meses não será alargado, nem terá direito a uma nova garantia. Esta garantia só é legal na Europa. Esta garantia não se sobrepõe à Directiva Europeia 1944/44CE.
- Guarde sempre o seu recibo pois sem ele não pode reclamar qualquer tipo de garantia.
- Danos causados pelo não seguimento do manual de instruções anularão a garantia e se isso resultar em danos consequentes, a Tristar não será responsável.
- A Tristar não será responsável por danos materiais ou ferimentos pessoais causados pela utilização indevida ou se as instruções de segurança não forem devidamente executadas.
- A limpeza, conforme indicada neste manual, é a única manutenção necessária para este aparelho.

- Quando for necessário reparar o aparelho, certifique-se de que a reparação será realizada por uma empresa autorizada.
- Este aparelho não deve ser alterado.
- Se surgirem problemas nos 2 anos seguintes à data da aquisição do aparelho, cobertos pela garantia da fábrica, pode dirigir-se ao ponto de aquisição para que seja substituído por um novo aparelho.
- Para colocar questões ou queixas, contacte o seu revendedor “ponto de aquisição”
- Este aparelho está coberto por uma garantia de 24 meses após a data de aquisição (recibo).
- Apenas defeitos do material ou de fabrico estão cobertos por esta garantia.
- Se pretender efectuar uma queixa, devolva o aparelho na embalagem original ao revendedor, juntamente com o recibo.
- Os danos a acessórios não significam a substituição gratuita automática de todo o aparelho. Nesses casos, contacte a nossa linha de apoio. Vidros partidos ou peças de plástico quebradas estão sempre sujeitas a um custo adicional.
- Os defeitos a consumíveis ou peças sujeitas a desgaste, assim como limpeza, manutenção ou a substituição dessas peças, não estão cobertos pela garantia e, por esse motivo, têm de ser pagos.
- A garantia fica anulada no caso de abertura não autorizada.
- Após o término do período da garantia, as reparações podem ser realizadas pelo agente autorizado ou serviço de reparação, mediante o pagamento dos devidos custos.



ORIENTAÇÕES PARA A PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE

Este aparelho não deve ser colocado juntamente com os resíduos domésticos no final do seu tempo de vida útil, deve ser entregue num local adequado para reciclagem de aparelhos domésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar electrodomésticos usados está a contribuir para dar um importante passo na protecção do nosso meio ambiente. Peça às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

Embalagem
A embalagem é 100% reciclável, entregue a embalagem em separado.

Produto
Este aparelho está equipado com uma marca, de acordo com a Directiva europeia 2002/96/EC relativa a Resíduos de Equipamentos Elétricos e Electrónicos (REEE). Ao assegurar que este produto é correctamente processado enquanto resíduo, ajudará a evitar possíveis consequências negativas no ambiente e na saúde humana.

Declaração de conformidade EC
Este aparelho está concebido para entrar em contacto com alimentos e está em conformidade com a Directiva CE 89/109/EEC. Este aparelho foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os objectivos de segurança da Directiva de Baixa Tensão "Nº 2006/95/EC, os requisitos de protecção da Directiva EMC 2004/108/EC "Compatibilidade electromagnética" e os requisitos da Directiva 93/68/EEC”.

Drogi kliencie,

Składamy gratulacje i dziękujemy za zakup tego wysokiej jakości produktu. Prosimy przeczytać instrukcje użytkowania dokładnie, tak aby jak najlepiej użytkować urządzenie. Podręcznik zawiera wszystkie konieczne instrukcje oraz porady dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz konserwacji urządzenia. Postępowanie zgodne z instrukcjami gwarantuje doskonałe wyniki, oszczędność czasu oraz uniknięcie wszelkich problemów w przyszłości. Mamy nadzieję, że użytkowanie urządzenia przyniesie Państwu wiele przyjemności.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać uważnie instrukcję obsługi. Należy zachować niniejszą instrukcję, kartę gwarancyjną, paragon oraz, o ile to możliwe, pudełko z wewnętrznym opakowaniem.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby pozbawione doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo zapewnią nadzór lub udzielą instrukcji dotyczących używania tego urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niestosowania się do instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.
- Aby chronić dzieci przed zagrożeniami wynikającymi z użytkowania urządzeń elektrycznych, nie należy nigdy pozostawiać tego rodzaju urządzeń bez nadzoru. Dlatego też należy wybrać takie miejsce przechowywania tego urządzenia, z którego dzieci nie będą mogły go wyjąć. Należy uważać, aby kabel nie zwisał.
- Urządzenie to może być używane wyłącznie do celów domowych i tylko zgodnie z przeznaczeniem.
- Urządzenie należy umieszczać na stabilnej i poziomej powierzchni.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów i rączek.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez kompetentnego i wykwalifikowanego naprawa(*).
- Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.
- Urządzenie to musi być zawsze utrzymywane w czystości, ponieważ styka się z żywnością.
- Sprawdzić, czy napięcie urządzenia odpowiada napięciu sieciowemu w domu użytkownika. Napięcie znamionowe: AC220-240V 50Hz. Gniazdo elektryczne musi być swobodnie chronione, a wartość natężenia prądu musi wynosić co najmniej 16 A lub 10 A.
- Urządzenie to jest zgodne ze wszystkimi standardami w zakresie pól elektromagnetycznych (EMF). Zgodnie z dostępnymi obecnie dowodami naukowymi użytkowanie tego urządzenia jest bezpieczne, o ile jest ono obsługiwane właściwie i zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku użytkownika.
- Urządzenia nie należy nigdy przenosić, ciągnąc za kabel, a także należy uważać, aby kabel się nie zaplątał.
- Urządzenia tego nie należy używać na dworze.
- Kabla nie należy owijać wokół urządzenia ani zaginać.
- Przed czyszczeniem lub schowaniem urządzenia należy je odstawić w celu ostygnięcia.
- Aby chronić siebie przed porażeniem prądem, nie należy zanurzać kabla, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Przed wymianą części zamiennych lub podjęciem czynności konserwacyjnych urządzenie należy odłączyć od gniazda elektrycznego.
- Urządzenia nie należy używać, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone albo gdy urządzenie działa wadliwie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel lub wtyczkę powinien wymienić upoważniony technik(*). Urządzenia tego nie należy naprawiać samodzielnie.

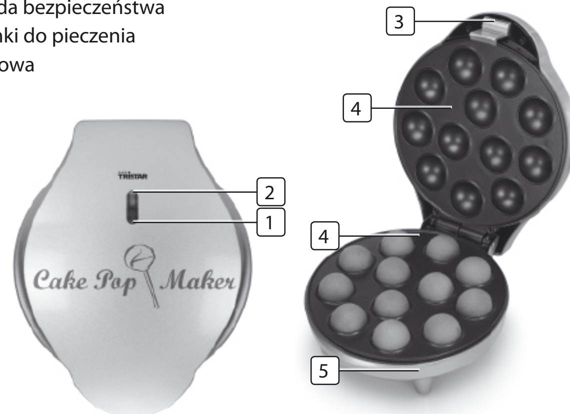
PL

- Urządzenia tego nie należy używać w pobliżu źródeł ciepła.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, należy je odłączyć od gniazda elektrycznego.
- Uwaga: Aby uniknąć niebezpieczeństwa przypadkowego zresetowania zabezpieczenia cieplnego, urządzenie to nie może być włączane za pomocą zewnętrznego urządzenia włączającego, takiego jak timer, ani podłączane do regularnie włączanego lub wyłączanego obwodu.
- Kabel nie powinien zwisać z krawędzi stołu ani blatu, stykać się z gorącymi powierzchniami, a także nie powinien stykać się z gorącymi elementami innych urządzeń. Urządzenia nie należy umieszczać pod zasłonami i innymi materiałami wykończeniowymi okien ani w ich pobliżu.
- Kabel nie powinien stykać się z gorącymi elementami urządzenia.
- Zalecane jest umieszczenie odpornej na ciepło powłoki między stołem a urządzeniem (dzięki temu można zapobiec przypaleniu stołu lub obrusa).
- Urządzenia tego nie należy używać w łazience ani w pobliżu zlewu wypełnionego wodą. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, pod żadnym pozorem nie można dotykać bezpośrednio urządzenia; należy najpierw wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.

* *Kompetentny i wykwalifikowany naprawa: dział posprzedażny producenta, importer lub inna osoba, która jest wykwalifikowana, zatwierdzona i kompetentna do wykonywania tego rodzaju napraw; korzystanie z usług tych osób ma na celu uniknięcie wszelkich zagrożeń. W każdym wymagającym tego przypadku urządzenie należy przekazać jednemu z wymienionych powyżej elektryków.*

OPIS CZĘŚCI

1. Czerwony wskaźnik świetlny zasilania
2. Zielony wskaźnik świetlny zasilania
3. Blokada bezpieczeństwa
4. Foremki do pieczenia
5. Obudowa



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Należy usunąć wszystkie elementy opakowania urządzenia.
- Należy sprawdzić, czy napięcie urządzenia jest zgodne z napięciem sieciowym w domu. Napięcie znamionowe: AC 220–240 V 50 Hz.
- Urządzenie należy zawsze stawiać na płaskiej i stabilnej powierzchni, zostawiając co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół niego. Urządzenie to nie jest przeznaczone do zabudowy ani do użytku na świeżym powietrzu.
- Podczas pierwszego użycia z urządzenia może się wydobywać specyficzny zapach i dym; jest to normalne zjawisko.

UŻYTKOWANIE

- Natłuść nieznacznie nieprzywierającą powłokę foremek do pieczenia olejem lub masłem.
- Zamknij urządzenie i podłącz je do gniazda elektrycznego. Zapalą się oba wskaźniki świetlne, co oznacza wstępne nagrzewanie urządzenia.
- Uzyskanie zalecanej temperatury pieczenia zajmie około 3 minut. Gdy urządzenie będzie gotowe do użycia, zgaśnie zielony wskaźnik świetlny zasilania.
- Otwórz pokrywę, korzystając z rękawicy kuchennej, aby uniknąć dotykania gorących powierzchni urządzenia.
- Wlej ciasto do każdej foremki za pomocą dzbanka, łyżki lub woreczka do dekorowania. Do napełniania foremek szczególnie nadaje się woreczek do dekorowania.

Uwaga: Nie należy korzystać z plastikowych woreczków do dekorowania jednorazowego użytku, ponieważ mogą one ulec stopieniu po zetknięciu się z gorącymi foremkami do pieczenia. Należy uważać, aby nie przepełnić foremek, ponieważ ciasto rośnie podczas pieczenia.

- Zamknij ostrożnie pokrywę i odpowiednio ją zablokuj. Nie trzaskaj pokrywą, ponieważ może to prowadzić do wylania się ciasta z foremek.
- Rzeczywisty czas pieczenia różni się w zależności od użytych składników i rodzaju przygotowywanych ciastek na patyku (ang. cake pop). Na ogół czas pieczenia partii ciastek na patyku (ang. cake pop) wynosi od 3 do 5 minut.

Wskazówka: Stan upieczenia ciastek na patyku (ang. cake pop) należy sprawdzać za pomocą wykałaczki lub szpikulca. Włóż szpikulec do ciastek. Jeśli po wyciągnięciu wykałaczka/szpikulec będą suche, oznacza to, że ciastka na patyku (ang. cake pop) są gotowe.

- Ciastka na patyku (ang. cake pop) należy zawsze wyjmować za pomocą plastikowej lub drewnianej łopatki. Nie należy nigdy używać ostrych ani metalowych przedmiotów, ponieważ mogłyby one uszkodzić nieprzywierającą powłokę foremek do pieczenia.

PRZEPISY NA PRZYGOTOWANIE PODSTAWOWYCH CIASTEK NA PATYKU (ANG. CAKE POP)

Podstawowe ciastka na patyku (ang. cake pop) można przygotować na dwa sposoby; jeden z nich jest łatwy i szybki, a drugi bardziej rozbudowany. Oba opisano poniżej.

Gotowe ciasto w proszku
Ciastka na patyku (ang. cake pop) można przygotować z dostępnego w supermarketach gotowego ciasta w proszku, takiego jak neutralne ciasto w proszku, czekoladowe ciasto w proszku, waniliowe ciasto w proszku, ciasto na muffiny w proszku itp. Ciasto należy przygotować zgodnie z opisem na opakowaniu. Następnie należy nałożyć je do woreczka do dekorowania i wypełnić każdą foremkę kleksem ciasta. Nie należy nakładać go zbyt dużo, bo ciasto rośnie podczas pieczenia! Na ogół czas pieczenia partii ciastek na patyku (ang. cake pop), który można stosować, wynosi od 3 do 5 minut. Jak wspomniano powyżej, stan upieczenia ciastek na patyku (ang. cake pop) można sprawdzić za pomocą wykałaczki lub szpikulca.

Własnoręcznie przygotowane ciasto
Dostępnych jest kilka opcji własnoręcznego przygotowania podstawowych ciastek na patyku (ang. cake pop).

Neutralne ciastka na patyku (ang. cake pop) (około 48 sztuk)
Składniki
- 190 gramów mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ¼ łyżeczki soli
- 120 gramów masła
- 225 gramów cukru
- 1 małe opakowanie cukru waniliowego
- 2 jajka
- 225 ml mleka

Włóż masło i cukier do miski, a następnie ubij je mikserem do uzyskania puszystej i kremowej konsystencji. Dodaj jajka i cukier waniliowy i połącz dokładnie składniki. Następnie dodaj mąkę, proszek do pieczenia, sól i mleko. Połącz dokładnie składniki mikserem. Wlej około 1 łyżki ciasta do każdej foremki. Piecz ciastka na patyku (ang. cake pop) od 4 do 5 minut. Sprawdź stan upieczenia ciastek na patyku (ang. cake pop) za pomocą wykałaczki lub szpikulca.

Czekoladowe ciastka na patyku (ang. cake pop) (około 48 sztuk)
Składniki
- 95 gramów mąki
- 110 gramów cukru
- 3 łyżki kakao
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- ¼ łyżeczki proszku do pieczenia
- ¼ łyżeczki soli
- 60 ml maślanki
- 3 łyżki oleju roślinnego
- 1 jajko
- ½ łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 60 ml świeżo zaparzonej gorącej kawy

Dodaj mąkę, cukier, kakao, sodę oczyszczoną, proszek do pieczenia i sól do miski. Dodaj maślankę, olej roślinny, jajko i ekstrakt z wanilii. Połącz składniki za pomocą miksera do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodaj kawę i miksuj dalej do dokładnego połączenia kawy z ciastem. Wlej około 1 łyżki ciasta do każdej foremki. Piecz ciastka na patyku (ang. cake pop) od 4 do 5 minut. Sprawdź stan upieczenia ciastek na patyku (ang. cake pop) za pomocą wykałaczki lub szpikulca.

Cytrynowe ciastka na patyku (ang. cake pop) (około 30 sztuk)
Składniki
- 60 gramów masła, miękkiego
- 110 gramów cukru
- 1 małe opakowanie cukru waniliowego
- 1 łyżeczka startej skórki z cytryny
- 1 jajko
- ½ łyżeczki ekstraktu z cytryny
- 95 gramów mąki
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- ¼ łyżeczki sody oczyszczonej
- Szczypta soli
- 3 łyżki mleka
- 1 łyżka soku z cytryny

Włóż masło i cukier do miski, a następnie ubij je mikserem do uzyskania puszystej i kremowej konsystencji. Dodaj skórkę z cytryny, jajko i cukier waniliowy i połącz dokładnie składniki. Następnie dodaj mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, sól, mleko i sok z cytryny. Połącz dokładnie składniki za pomocą miksera do uzyskania gładkiej konsystencji. Wlej około 1 łyżki ciasta do każdej foremki. Piecz ciastka na patyku (ang. cake pop) od 4 do 5 minut. Sprawdź stan upieczenia ciastek na patyku (ang. cake pop) za pomocą wykałaczki lub szpikulca.

PRZEPISY NA DEKOROWANIE CIASTEK NA PATYKU (ANG. CAKE POP)

Ciastka na patyku (ang. cake pop) można dekorować na różne sposoby.

Polewa
Ciastka na patyku (ang. cake pop) można pokryć (kolorową) warstwą, taką jak czekolada do rozpuszczania (dostępna w supermarketach) lub pastylki Candy Melts. Candy Melts to kolorowe pastylki w różnych smakach. Po zanurzeniu ciastka na patyku (ang. cake pop) należy kilka razy stuknąć patykiem z ciastkiem o krawędź rondla lub miski, aby usunąć nadmiar polewy.

Polewa i obtaczanie
Gdy polewa jest jeszcze lepka, ciastka na patyku (ang. cake pop) można obtoczyć w różnych dekoracjach, na przykład:
- Różnego rodzaju posypkach
- Drażach Smarties
- Kolorowym cukrze

Cukierki
Za pomocą cukierków można tworzyć różne formy:
- Z okrągłych cukierków (takich jak draże Smarties) można wykonać oczy.
- Z cukierków w kształcie stożka i precli można wykonać zabawne uszy, rogi i kończyny.
- Z draży czekoladowych można wykonać oczy, guziki, włosy itp.

Wykonywanie rysunków
Ciastka na patyku (ang. cake pop) można także udekorować własnymi rysunkami. Do tego celu idealnie nadają się tubki z jadalnym żelem lub specjalne pisaki do żywności. Są one dostępne w różnych kolorach i smakach.






CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Należy odłączyć wtyczkę od gniazda elektrycznego i odstawić otwarte urządzenie w celu ostygnięcia.
- Foremki do pieczenia należy czyścić wilgotną szmatką lub miękką szczoteczką.
- Zewnętrzną obudowę należy czyścić wilgotną szmatką. Nie należy nigdy używać ostrych ani żrących środków czyszczących, zmywaków do szorowania ani druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.
- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

GWARANCJA

- Firma Tristar nie jest odpowiedzialna za uszkodzenia powstałe w wyniku:
  - o upadku urządzenia,
  - o technicznej modyfikacji urządzenia dokonanej przez właściciela lub inną osobę,
  - o niewłaściwego użytkowania urządzenia,
  - o normalnego zużywania się urządzenia.

- Przeprowadzenie napraw nie przedłuża oryginalnego 24-miesięcznego okresu gwarancyjnego ani nie upoważnia do uzyskania nowej gwarancji. Gwarancja ta jest wiążąca prawnie tylko na terenie Europy. Gwarancja ta nie unieważnia wytycznych dyrektywy europejskiej 1944/44CE.
- Należy pamiętać o zachowaniu paragonu; bez paragonu nie można składać żadnych roszczeń gwarancyjnych.
- Uszkodzenia spowodowane niestosowaniem się do instrukcji obsługi spowodują unieważnienie gwarancji, a za powstałe w wyniku tego uszkodzenia firma Tristar nie będzie ponosić odpowiedzialności.
- Firma Tristar nie ponosi odpowiedzialności za szkody materialne lub obrażenia ciała spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub niestosowaniem się do instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.
- Opisany w instrukcji sposób czyszczenia jest jedyną czynnością konserwacyjną wymaganą dla tego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wymaga naprawy, naprawa powinna zostać zlecona upoważnionej do tego firmie.
- Urządzenia tego nie można modyfikować ani zmieniać.
- Jeśli w ciągu 2 lat od daty zakupu wystąpią problemy, które są objęte gwarancją fabryczną, urządzenie można zwrócić do sklepu, w którym zostało kupione, aby wymienić je na nowe.
- W przypadku pytań lub w celu uzyskania informacji dotyczących zgodności należy kontaktować się ze sprzedawcą „w miejscu zakupu".
- Urządzenie to jest objęte 24-miesięczną gwarancją, rozpoczynającą się z dniem jego zakupu (odbioru).
- Gwarancja obejmuje tylko wady materiałowe i produkcyjne.
- W przypadku roszczenia należy przekazać sprzedawcy całe urządzenie wraz z jego oryginalnym opakowaniem i dowodem zakupu.
- Uszkodzenie wyposażenia dodatkowego nie oznacza automatycznej bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takich przypadkach prosimy kontaktować się z naszą gorącą linią (hotline). Zbite szkło czy uszkodzenie części plastikowych zawsze podlega opłacie.
- Uszkodzenia części łatwo zużywających się, jak też i czyszczenie, konserwacja czy wymiana tych części nie podlega gwarancji i stąd podlega opłacie.
- Gwarancja podlega utracie w przypadku nieupoważnionej naprawy czy nieumiejętnego użytkowania.
- Po wygaśnięciu gwarancji naprawy mogą być przeprowadzane przez właściwy punkt sprzedaży czy serwis naprawczy z chwilą zapłaty za poniesione koszty.



WYTYCZNE W ZAKRESIE OCHRONY ŚRODOWISKA

Po zakończeniu okresu żywotności urządzenia tego nie należy wyrzucać wraz z odpadami domowymi; urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Symbol ten znajdujący się na urządzeniu, w instrukcji obsługi i na opakowaniu zwraca uwagę na tę ważną kwestię. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. W celu uzyskania informacji dotyczących punktów zbiórki należy skontaktować się z przedstawicielem władz lokalnych.

Opakowanie

Opakowanie jest w 100% materiałem podlegającym ponownemu wykorzystaniu, należy go zwrócić po wyodrębnieniu.

Produkt

Urządzenie to posiada znak zgodności z dyrektywą europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewnienie właściwego przetworzenia tego produktu pomoże w uniknięciu możliwego niekorzystnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzkie.

Deklaracja zgodności EC

To urządzenie, zgodnie z Dyrektywą 89/109/EEC, może wchodzić w kontakt z żywnością. To urządzenie zaprojektowano, wykonano i wprowadzono na rynek zgodnie z założeniami dotyczącymi bezpieczeństwa Dyrektywy Niskonapięciowej (LVD) nr 2006/95/EC, wymaganiami zabezpieczenia Dyrektywy EMC 2004/108/EC „Kompatybilność Elektromagnetyczna" oraz wymaganiami Dyrektywy 93/68/EEC.

Caro cliente,

Congratulazioni e grazie per aver comprato questo prodotto di alta qualità. La preghiamo di leggere attentamente il manuale d'istruzioni cosicché possa utilizzare al meglio l'apparecchio. Questo manuale include tutte le istruzioni necessarie e i consigli per utilizzare, pulire ed effettuare la manutenzione di questo apparecchio. Se segue queste istruzioni avrà la garanzia di un risultato eccellente, le farà risparmiare tempo e le eviterà problemi. Ci auguriamo che ottenga grandi soddisfazioni dall'utilizzo di questo apparecchio.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

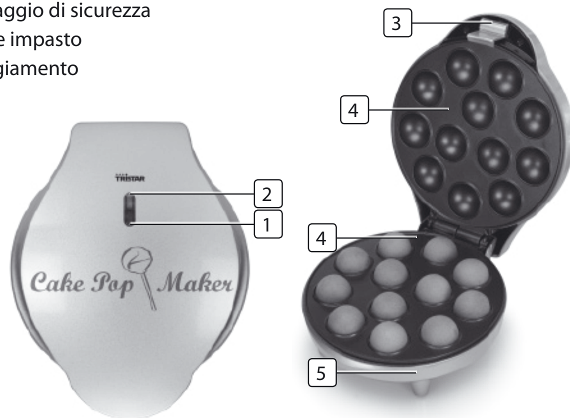
- Leggere attentamente il manuale istruzioni prima di mettere in funzione l'apparecchio. Conservare istruzioni, certificato di garanzia, ricevuta di acquisto e, se possible, la scatola con l'imballaggio interno.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte abilità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, se non sotto la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio fornite dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni.
- Per proteggere i bambini dai pericoli derivanti dalle apparecchiature elettriche, non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza. Collocare quindi l'apparecchio in un luogo non accessibile ai bambini. Non lasciare il cavo penzoloni.
- Questo apparecchio ha uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare le impugnature.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza.
- Far effettuare tutte le riparazioni da un riparazione qualificato (*).
- Conservare l'apparecchio in ambiente asciutto.
- E assolutamente necessario pulire l'apparecchio prima che esso venga in contatto con gli alimenti.
- Assicurarsi che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete domestica. Tensione nominale: AC220-240V 50Hz. La presa deve essere almeno 16 A o 10 A a protezione lenta.
- L'apparecchio è conforme agli standard sui campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo corretto e secondo le istruzioni del manuale, l'apparecchio è sicuro secondo i controlli effettuati fino al momento.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Non utilizzare l'apparecchio in esterni.
- Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non piegarlo.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o utilizzarlo.
- Per proteggervi da scosse elettriche, non immergere cavo, spina o apparecchio in acqua o altri liqiudi.
- Sfilare la spina dalla presa prima di sostituire parti durante la manutenzione.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati oppure in caso di anomalie o danni di qualunque tipo. Per evitare pericoli, far sostituire un cavo o una spina danneggiati da un tecnico autorizzato (*). Non riparare l'apparecchio da soli.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino a fonti di calore.
- Sfilare la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio.
- Nota: per evitare pericoli derivanti dal resettaggio accidentale della termica, non alimentare l'apparecchio attraverso un dispositivo di commutazione esterna, come un timer, o collegato a un circuito che viene attivato e disattivato periodicamente.
- Controllare che il cavo non penzoli sul bordo di un tavolo o un supporto, non entri in contatto con superfici calde e non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Non collocare l'apparecchio sotto o vicino a tende, tendine ecc..

- Controllare che il cavo non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- Si consiglia di collocare un rivestimento termoresistente tra tavolo e apparecchio (per evitare bruciature a tavolo o tovaglia).
- Non utilizzare l'apparecchio nella stanza da bagno o vicino a un lavandino pieno d'acqua. Se l'apparecchio è caduto nell'acqua, non afferrare l'apparecchio, ma sfilare prima la spina dalla presa.

* *Riparazione competente qualificato: reparto post-vendite del produttore o dell'importatore o qualunque persona qualificata, approvata e competente per eseguire questo tipo di riparazioni per evitare pericoli. In ogni caso, restituire personalmente l'apparecchio all'riparazione.*

DESCRIZIONE COMPONENTI

1. Spia alimentazione rossa
2. Spia alimentazione verde
3. Bloccaggio di sicurezza
4. Piastre impasto
5. Alloggiamento



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere l'imballo.
- Controllare che la tensione dell'apparecchio corrisponda alla tensione di rete domestica. Tensione nominale: CA 220-240 V 50 Hz.
- Collocare sempre l'apparecchio su una superficie uniforme con una luce libera di almeno 10 cm. L'apparecchio non è adatto a integrazione o utilizzo in esterni.
- Dall'apparecchio possono sprigionarsi odore e fumo durante il primo utilizzo. Ciò è del tutto normale.

UTILIZZO

- Ungere leggermente la piastra anti-aderente delle piastre impasto con olio o burro.
- Chiudere l'apparecchio e infilare la spina nella presa. Entrambe le spie si illuminano a indicazione che l'apparecchio è in fase di preriscaldamento.
- Sono necessari circa 3 minuti per raggiungere la temperatura impasto consigliata. La spia verde si spegne quando l'apparecchio è pronto.
- Aprire il coperchio con un guanto per non entrare in contatto con le superfici calde dell'apparecchio .
- Riempire ciascun stampo con la pastella con una caraffa, un cucchiaio oppure una tasca da pasticciere. La tasca da pasticciere è particolarmente adatta a riempire gli stampi.

Nota: non utilizzare tasche da pasticciere usa e getta, che potrebbero sciogliersi quando vengono in contatto con le superfici impasto calde. Prestare attenzione a non riempire eccessivamente gli stampi, visto che la pastella aumenta di volume durante il processo d'impasto.

- Chiudere delicatamente il coperchio assicurandosi che sia ben fissato. Non chiudere il coperchio sbattendolo, in quanto in questo caso la miscela potrebbe fuoriuscire dagli stampi.
- Il tempo di preparazione varia a seconda degli ingredienti utilizzati e dal tipo di dolci preparati La linea guida generale prevede un tempo di preparazione compreso tra 3 e 5 minuti per gruppo di torte.

Consiglio: utilizzare uno stuzzicadenti o uno stecchino per controllare il grado di cottura. Inserire lo stecchino nei dolci/nei muffin. Quando lo stuzzicadenti/lo stecchino fuoriesce pulito, i dolci sono pronti .

- Per rimuovere i dolci, utilizzare sempre una spatola in plastica o legno. Non utilizzare mai oggetti a punta o metallici che potrebbero danneggiare la superficie antiaderente delle piastre impasto.

RICETTE PER LA PREPARAZIONE DI CAKE POP

Vi sono due modi per preparare i cake pop; uno più semplice e rapido e uno più complicate. Di seguito sono riportati entrambi.

Mix per dolci pronto

È possibile utilizzare un mix per dolci pronto presso il supermercato per la preparazione di cake pop, come mix per dolci neutri, mix per dolci al cioccolato, mix per dolci alla vaniglia, mix per muffin ecc. L'impasto deve essere preparato come descritto sulla confezione. Utilizzare quindi una tasca per pasticcieri per riempire gli stampi con l'impasto. Non riempire gli stampi con una quantità eccessiva di impasto in quanto l'impasto cresce durante il processo di preparazione. La linea guida generale consiglia di cuocere ogni gruppo per 3-5 minuti. Come menzionato in precedenza, è possibile utilizzare unno stuzzicadenti o uno stecchino per controllare lo stato di cottura dei cakes pop.

Mix per dolci fatto in casa

Sono disponibili varie opzioni per la preparazione dei cake pop fatti in casa.

Cake pop neutri (circa 48 pezzi)

Ingredienti

- 190 g di farina
- 1 cucchiaino di lievito
- ¼ cucchiaino di sale
- 120 g di burro
- 225 g di zucchero
- 1 bustina piccolo di zucchero di vaniglia
- 2 uova
- 225 ml di latte

Versare burro e zucchero in una terrina e mescolarli con il mixer fino a ottenere un impasto cremoso e leggero. Aggiungere le uova e lo zucchero di vaniglia e mescolare bene. Aggiungere farina, lievito, sale e latte- Mescolare bene con il mixer. Riempire ciascuno stampo con circa un cucchiaio di impasto. Cuocere per 4-5 minuti. Utilizzare uno stuzzicadenti oppure uno stecchino per controllare lo stato di cottura.

Cake pop al cioccolato (circa 48 pezzi)

Ingredienti

- 95 g di farina
- 110 g di zucchero
- 3 cucchiai di cacao
- ½ cucchiaino di bicarbonato di sodio
- ¼ cucchiaino di lievito
- ¼ cucchiaino di sale
- 60 ml di latticello
- 3 cucchiai di olio vegetale
- 1 uovo
- ½ cucchiaino di estratto di vaniglia
- 60 ml caffè caldo fresco

Versare farina, zucchero, cacao, bicarbonato di sodio, lievito e sale in una terrina. Aggiungere latticello, olio vegetale, uovo ed estratto di vaniglia. Mescolare con un mixer fin a ottenere un impasto uniforme. Aggiungere il caffè e continuare a mescolare finché il caffè non è ben incorporato all'impasto. Riempire ciascuno stampo con circa 1 cucchiaino di impasto. Cuocere per 4-5 minuti. Utilizzare uno stuzzicadenti oppure uno stecchino per controllare lo stato di cottura.

Cake pop al limone (circa 30 pezzi)
Ingredienti
- 60 g di burro ammorbidito
- 110 g di zucchero
- 1 cucchiaino di scorza di limone
- 1 uovo
- ½ cucchiaino di estratto di limone
- 95 g di farina
- ½ cucchiaino di lievito
- ¼ cucchiaino di lievito
- Un pizzico di sale
- 3 cucchiai di latte
- 1 cucchiaio di succo di limone

Versare burro e zucchero in una terrina e mescolare con il mixer fino a ottenere un impasto leggero e cremoso. Aggiungere la scorza di limone, le uova e lo zucchero di vaniglia e mescolare bene. Aggiungere farina, lievito, bicarbonato di sodio, sale latte e succo di limone. Mescolare bene con il mixer fino a ottenere un impasto uniforme. Riempire ciascuno stampo con circa un cucchiaio di impasto. Cuocere per 4-5 minuti. Utilizzare uno stuzzicadenti oppure uno stecchino per controllare lo stato di cottura.

RICETTE PER LA DECORAZIONE DEI CAKE POP

Vi sono diversi modi per decorare i cake pop.

Glassatura
I cake pop possono essere glassati con uno strato (colorato), come cioccolata fusa (disponibile nei supermercati) o praline. Le praline sono piccole decorazioni di colori diversi. Dopo aver immerso il cake pop, scuotere il bastoncino con il cake pop sul bordo della pentola per eliminare l'eccesso di glassa.

Glassatura e immersione
Quando la glassa è ancora appiccicosa, è possibile immergere il cake pop in decorazioni diverse ad es.:
- Diversi tipi di praline
- Smarti
- Zucchero colorato

Caramelle
Si possono utilizzare caramelle per creare forme articolari:
- Caramelle rotonde (come smarti) per fare gli occhi.
- Caramelle coniche e salatini per orecchie, antenne e steli.
- Gocce di cioccolato per occhi, bottoni, capelli ecc.

Disegni personali
È inoltre possibile decorare I cake pop con disegni personali. I tubi contenenti gel commestibile o penne speciali per alimenti sono perfetti a questo scopo e sono disponibili in colori e sapori diversi.







PULIZIA E MANUTENZIONE

- Sfilare la spina dalla presa e lasciar raffreddare l'apparecchio con entrambe le metà aperte.
- Pulire le piastre d'impasto con un panno umido oppure una spazzola morbida.
- Pulire la pearte sterna con un panno umido. Non utilizzare mai detergenti aggressivi o abrasive, pagliette o lana d'acciaio, che potrebbero danneggiare l'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. L'apparecchio non deve essere lavato in lavastoviglie.

GARANZIA

- Tristar non è responsabile dei danni causati da:
  - o Caduta dell'apparecchio.
  - o Modifiche tecniche apportate dall'utilizzatore o da terze parti.
  - o Uso improprio dell'apparecchio.
  - o Normale usura dell'apparecchio.
- All'atto di una riparazione la garanzia originale di 24 mesi non verrà estesa né verrà completamente rinnovata. La presente garanzia ha valore legale solo per l'Europa e non annulla la direttiva europea 1944/44CE
- Conservare sempre lo scontrino, senza di esso non si può utilizzare alcuna forma di garanzia.
- Eventuali danni causati dal mancato rispetto delle indicazioni fornite nel manuale di istruzioni annulleranno la garanzia. Tristar non è responsabile per qualsiasi danno conseguente.
- Tristar non è responsabile di danni materiali o lesioni personali causate da un uso improprio o da un mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza.
- La pulizia eseguita secondo le indicazioni di questo manuale è l'unica manutenzione necessaria per questo apparecchio.
- Qualora l'apparecchio dovesse essere riparato, assicurarsi che la riparazione venga eseguita da una ditta autorizzata.
- Non si devono apportare modifiche o alterazioni all'apparecchio.
- Se si verificano problemi durante I 2 anni successivi all'acquisto, che sono coperti dalla garanzia del fabbricante, potete tornare al punto vendita e farvelo sostituire con un apparecchio nuovo.
- Per qualsiasi domanda o reclamo si prega di contattare il dettagliante presso cui avete acquistato l'apparecchio.

- Questo apparecchio è coperto da una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto (ricevuta).
- Questa garanzia include soltanto difetti materiali o di fabbricazione.
- Se desiderate fare un reclamo, per favore restituite l'intero apparecchio al vostro negoziante nell'imballo originale, unitamente alla ricevuta di acquisto.
- Danni agli accessori non comportano l'automatica sostituzione gratuita dell'intero apparecchio. In questi casi contattare il nostro servizio assistenza. La rottura di parti in vetro o in plastica è sempre soggetta a pagamento.
- Difetti alle parti consumabili o alle parti soggette a usura, così come la pulizia, la manutenzione o la sostituzione di dette parti non è coperta da garanzia e quindi deve essere pagata!
- La garanzia decade in caso di manomissione non autorizzata.
- Dopo la scadenza della garanzia le riparazione possono essere effettuata da un rivenditore autorizzato o dal servizio assistenza dietro pagamento dei costi previsti.



LINEE GUIDA PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

Al termine del suo utilizzo questo apparecchio non deve essere gettato tra I rifiuti domestici, ma deve essere consegnato ad un punto centrale di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche domestiche. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione mettono in evidenza questo problema importante. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando i dispositivi domestici puoi contribuire alla protezione del nostro ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Confezione

La confezione è riciclabile al 100%, restituire la confezione separatamente.

Prodotto

Questo apparecchio è contrassegnato da un marchio corrispondente alla Direttiva Europea 2002/96/EC sui Rifiuti delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE). Assicurarne il corretto riciclo aiuterà a prevenire possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute.

Dichiarazione CE di conformità

L'apparecchio è stato progettato per entrare in contatto con gli alimenti secondo la Direttiva EC 89/109/EEC. L'apparecchio è stato progettato, prodotto e commercializzato in accordo alle norme di sicurezza previste dalla Direttiva Bassa Tensione "N° 2006/95/EC, i requisiti di protezione previsti dalla Direttiva EMC 2004/108/EC "Compatibilità elettromagnetica" e i requisiti previsti dalla Direttiva 93/68/EEC.

Käre kund,

Vi gratulerar till ditt inköp av denna högkvalitetsprodukt. Läs instruktionsmanualen noga så att du kan använda apparaten på bästa möjliga sätt. Denna manual innehåller alla nödvändiga instruktioner och råd för användning, rengöring och underhåll av apparaten. Om du följer dessa instruktioner är du garanterad utmärkta resultat, det besparar dig tid och du undviker problem. Vi hoppas du kommer ha mycket glädje av att använda denna apparat.

VIKTIGA SÄKERHETSANORDNINGAR

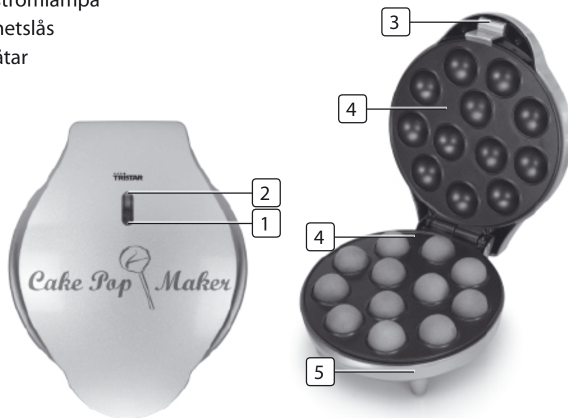
- Läs bruksanvisningen noga innan du börjar använda apparaten. Förvara dessa anvisningar, garantibeviset, inköpskvittot och, om möjligt, förpackningen (även innerförpackningen) på en säker plats.
- Denna apparat är ej avsedd att användas av personer (inkl. barn) med nedsatta sinnesförmågor, eller nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de inte är under tillsyn av eller erhållit anvisningar om apparatens användning av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- För att skydda barn mot farorna med elektriska apparater ber vi dig att aldrig lämna apparaten utan tillsyn. Välj därför en förvaringsplats för apparaten som är oåtkomlig för barn. Kontrollera så att kabeln inte hänger nedåt.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Rör inte de varma ytorna. Använd handtagen
- Använd aldrig apparaten oövervakad.
- Alla reparationer måste utföras av en kompetent kvalificerad reparation (*).
- Var noga med att förvara apparaten i en torr miljö.
- Det är absolut nödvändigt att apparaten alltid är ren eftersom den kommer i direkt kontakt med livsmedel.
- Kontrollera så att apparatens spänning stämmer överens med hemmets huvudspänning. Märkspänning: AC220-240V 50Hz. Vägguttaget måste vara minst 16 A eller 10 A trög säkring.
- Denna apparat uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om den hanteras ordentligt och enligt anvisningarna i denna bruksanvisning är apparaten säker att använda enligt de vetenskapliga bevis som finns tillgängliga för närvarande.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla sig.
- Använd inte denna apparat utomhus.
- Linda inte sladden runt apparaten och vik inte sladden.
- Låt apparaten svalna innan du rengör eller förvarar den.
- För att undvika eltötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du ska byta revervdelar eller utföra underhåll på apparaten.
- Använd inte den här apparaten om sladden eller kontakten är skadad eller om apparaten inte fungerar ordentligt eller om den har skadats på något sätt. För att undvika faror ska alltid en skadad sladd eller kontakt bytas av en auktoriserad tekniker (*). Försök inte reparera apparaten själv.
- Använd inte apparaten i närheten av direkta värmekällor.
- Dra ut kontakten ur uttaget när du inte använder apparaten.
- Obs: För att undvika risker med ofrivillig återställning av värmeskyddet får inte denna apparat kopplas till en extern kopplingsanordning, som till exempel en timer, eller kopplas till en krets som regelbundet kopplas på eller av.
- Kontrollera så att sladden inte hänger över bords- eller diskkanten, att den inte rör vid varma ytor eller kommer i direkt kontakt med apparatens varma delar. Placera inte apparaten under eller i närheten av gardiner, fönsterövertäckningar etc.

- Kontrollera så att sladden inte rör vid apparatens varma delar.
- Vi rekommenderar att du placerar ett värmeskydd mellan apparaten och bordet (för att undvika brännmärken på bordet eller bordsduken).
- Använd inte denna apparat i badrum eller nära en ho fylld med vatten. Om denna apparat faller ner i vatten får du inte under några omständigheter ta i apparaten utan att först ha dragit ur kontakten ur vägguttaget.

* *Kompetent kvalificerad reparation: tillverkarens eller importörens kundtjänst eller en kvalificerad, godkänd och kompetent person som kan utföra den här typen av reparationer utan att utsätta sig själv eller andra för faror. Lämna alltid in apparaten till den reparation.*

BESKRIVNING AV DELAR

1. Röd strömlampa
2. Grön strömlampa
3. Säkerhetslås
4. Bakplåtar
5. Hölje



INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta bort allt förpackningsmaterial från enheten.
- Kontrollera så att apparatens spänning stämmer överens med hemmets huvudspänning. Märkspänning: AC 220-240 V 50 Hz.
- Placera alltid apparaten på en plan stabil yta och låt det finnas 10 cm fritt utrymme omkring enheten. Apparaten är inte lämplig för inbyggnad eller användning utomhus.
- Apparaten kan avge både lukt och rök första gången den används, detta är normalt.

ANVÄNDNING

- Smörj in de teflonbehandlade bakplåtarna med lite olja eller smör.
- Stäng enheten och anslut den till ett vägguttag. Bägge strömlamporna tänds, vilket visar att enheten nu förvärms.
- Det tar cirka 3 minuter att uppnå rekommenderad baktemperatur. Den gröna strömlampan slocknar när enheten är klar att användas.
- Öppna locket med en ugnsvante så att du inte kommer i kontakt med enhetens varma ytor.
- Fyll varje form med smet med hjälp av en mugg, en sked eller en glasyrsprits. Speciellt glasyrspritsen är mycket praktisk att fylla formarna med.

Obs: använd inte engångsspritsar av plast, de kan smälta om de kommer i kontakt med de varma bakplåtarna. Tänk på att inte hälla i för mycket i formarna, smeten stiger under bakprocessen.

- Stäng locket försiktigt och se till att det är ordentligt låst. Smäll inte igen locket, det kan få smeten att rinna utanför formarna.
- Tillagningstiden kan variera, beroende på vilka ingredienser som använts och vilken typ av kaka som tillagas. En allmän fingervisning är 3 till 5 minuters tillagningtid per sats cakepop.

Tips: använd en tandpetare eller steknål för att kontrollera tillagningen av dina cakepops. Stoppa in nålen/tandpetaren i kakan. Är den ren när du tar ut den igen är dina cakepops färdiga.

- Använd alltid en stekspade av plast eller trä för att ta upp dina cake pops. Använd aldrig vassa föremål eller föremål av metall, de kan skada teflonbeläggningen på bakplåtarna.

Recept för tillagning av enkla cake pops
Det finns två sätt att tillaga enkla cake pops, ett lätt och snabbt sätt och ett mer omfattande sätt. Bägge beskrivs nedan.

Färdiggjord kakmix
Du kan använda färdiggjord kakmix från snabbköpet när du tillagar cake pops, till exempel neutral kakmix, chokladkakmix, vaniljkakmix, muffinmix etc. Blanda ihop smeten enligt anvisningarna på förpackningen. Fyll sedan på en sprits med smet och fyll formarna med en klick smet. Fyll inte på för mycket , smeten stiger under tillagningsprocessen! En allmän fingervisning du kan följa är att tillagningstiden är 3 till 5 minuter per sats cake pops. Som nämnts tidigare kan du använda en tandpetare eller steknål för att kontrollera tillagningen av dina cake pops.

Egen kakmix
Det finns flera alternativ om du vill göra dina egna enkla cake pops.

Neutrala cake pops (cirka 48 st)
Ingredienser
- 190 gram mjöl
- 1 tesked bakpulver
- ¼ tesked salt
- 120 gram smör
- 225 gram socker
- 1 liten påse vaniljsocker
- 2 ägg
- 225 ml mjölk

Lägg smör och socker i en skål och vispa med mixer tills det är lätt och krämigt. Tillsätt ägg och vaniljsocker och blanda noggrant. Tillsätt sedan mjöl, bakpulver, salt och mjölk. Blanda ordentligt med mixern. Fyll varje form med cirka 1 matsked smet. Tillaga dina cake pops i cirka 4 till 5 minuter. Använd en tandpetare eller en steknål för att kontrollera tillagningen av dina cake pops.

Choklad-cake pops (cirka 48 st)
Ingredienser
- 95 gram mjöl
- 110 gram socker
- 3 matskedar kakao
- ½ tesked bikarbonat
- ¼ tesked bakpulver
- ¼ tesked salt
- 60 ml kärnmjölk
- 3 matskedar vegetabilisk olja
- 1 ägg
- ½ tesked vaniljextrakt
- 60 ml färskbryggt varmt kaffe

Lägg mjöl, socker, kakao, bikarbonat, bakpulver och salt i en skål. Tillsätt kärnmjölk, vegetabilisk olja, ägg och vaniljextrakt. Blanda med en mixer tills smeten är jämn. Tillsätt kaffe och fortsätt blanda med mixern tills kaffet är jämnt fördelat i smeten. Fyll varje form med cirka 1 matsked smet. Tillaga dina cake pops i 4 till 5 minuter. Använd en tandpetare eller en steknål för att kontrollera tillagningen av dina cake pops.

Citron-cake pops (cirka 30 st)

Ingredienser

- 60 gram smör, rumsvarmt
- 110 gram socker
- 1 tesked citronskal
- 1 ägg
- ½ tesked citronextrakt
- 95 gram mjöl
- ½ tesked bakpulver
- ¼ tesked bikarbonat
- en nypa salt
- 3 matskedar mjölk
- 1 matsked citronsaft

Lägg smör och socker i en skål och vispa med mixer tills det är lätt och krämigt. Tillsätt citronskal, ägg och vaniljsocker och blanda noggrant. Tillsätt sedan mjöl, bakpulver, bikarbonat, salt, mjölk och citronsaft. Blanda ordentligt med mixern. Fyll varje form med cirka 1 matsked smet. Tillaga dina cake pops i cirka 4 till 5 minuter. Använd en tandpetare eller en steknål för att kontrollera tillagningen av dina cake pops.

RECEPT FÖR DEKORATION AV CAKE POPS

Det finns olika sätt att dekorera cake pops.

Glasyr

Cake pops kan täckas med ett lager (färgad) glasyr, som till exempel smält choklad (finns i snabbköp) eller Candy Melts. Candy Melts är färgade pastiller i olika smaker. När du har doppat ner din cake pop kan du knacka med cake pop-pinnen på kanten av pannan eller skålen ett par gånger för att överflödig glasyr ska droppa av.

Glasyr och dopp

Medan glasyren fortfarande är klibbig kan du doppa din cake pop i olika dekorationer, till exempel:

- Olika slags strössel
- Smarties
- Färgat socker

Godis

Godis kan användas för att göra olika slags former:

- Runt godis (som Smarties) kan användas för att göra ögon.
- Konformat godis och pretzels kan användas för att göra öron, horn och stjälkar.
- Chokladpraliner kan användas för att göra ögon, knappar, hår etc.

Rita själv

Det är också möjligt att dekorera cake pops med egna teckningar. Tuber med ätbar gelé eller speciella skrivpennor för mat är perfekta för detta. Dessa finns tillgängliga i olika färger och smaker.







RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Tag ut stickkontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna med bägge halvorna öppna.
- Rengör bakplattorna med en fuktig trasa eller en mjuk borste.
- Rengör utsidan med en fuktig trasa. Använd aldrig grova och slipande rengöringsmedel, skurbollar eller stålull, det skadar apparaten.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller någon annan vätska. Apparaten går inte att diska i maskin.

GARANTI

- Tristar kan inte hållas ansvariga för skador som orsakats av:
  - o Att apparaten har fallit ned
  - o Att apparaten har ändrats tekniskt av ägaren eller tredje person
  - o Att apparaten har används felaktigt
  - o Att apparaten har råkat ut för normalt slitage
- Genom att reparation utförs kommer inte den ursprungliga garantitiden på 24 månader att förlängas, och inte heller rätten till en ny uppfyllande garanti. Denna garanti gäller endast på europeisk mark. Denna garanti upphäver inte det europeiska direktivet 1944/44CE.
- Spara alltid ditt kvitto, utan kvittot kan du inte göra anspråk på någon som helst garanti.
- Skador som orsakats av att bruksanvisningen inte följts leder till att garantin ogiltigförklaras. Om detta leder till följdskador kan Tristar inte hållas ansvariga.
- Tristar kan inte hållas ansvariga för materiell skada eller personskada som orsakas av felaktig användning eller av att säkerhetsanvisningarna inte följts.
- Rengöringen som nämns i denna bruksanvisning är det enda underhåll som behövs utföras för denna apparat.
- Om apparaten behöver repareras måste detta utföras av en auktoriserad firma.
- Denna apparat får inte modifieras eller ändras.
- Om det uppstår problem med apparaten inom 2 år från inköpsdatumet och dessa täcks av fabriksgarantin kan du gå till inköpsstället och byta ut apparaten mot en ny.
- För frågor eller uppfyllelser kontaktar du din återförsäljare, ”köpstället”.
- Denna apparat täcks av en 24 månaders garanti som startar på inköpsdagen (kvittot).

- I denna garanti ingår endast material- och tillverkningsfel.
- Om du vill göra anspråk på garantin ber vi dig att lämna in hela apparaten i originalförpackningen till din återförsäljare tillsammans med kvittot.
- Skador på tillbehör innebär inte automatiskt att hela apparaten byts ut utan kostnad. Ta kontakt med vår ”hotline” vid sådana fall. Det tas alltid ut en kostnad om delar av glas eller plast har gått sönder.
- Skador på förbrukningsvaror eller delar som utsätts för slitage i form av t.ex. rengöring, underhåll eller byte omfattas inte av garantin och måste därför alltid betalas.
- Garantin upphör att gälla vid obehöriga ändringar av apparaten.
- När garantin har gått ut kan reparationer utföras av en kompetent återförsäljare eller annan reparationsservice mot påföljande betalning.



RIKTLINJER FÖR SKYDDANDE AV MILJÖN

Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbolen på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på denna viktiga fråga. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

Förpackningen
Förpackningen består av 100 % återvinningsbart material, lämna in förpackningen uppdelad.

Produkten
Denna apparat är märkt enligt EU-direktivet 2002/96/EC om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att se till att produkten återvinns ordentligt hjälper du till att förhindra att den påverkar miljön och människors hälsa på ett negativt sätt

EU-deklaration om överensstämmelse
Denna apparat är gjord för att komma i direkt kontakt med mat och är tillverkad i enlighet med EU-direktiv 89/109/EEC.
Denna apparat är skapad, tillverkad och marknadsförd i enlighet med säkerhetsmålen i Lågvoltsdirektivet "Nr 2006/95/EC, skyddskraven i EMC-direktivet 2004/108/EC "Elektromagnetisk kompatibilitet" och kraven i direktivet 93/68/EEC.



Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg, The Netherlands

www.tristar.eu

SA-1123